



COCKTAILS CALA MONTJOI

Merengue crujiente de remolacha con sorbete de Americano 5€

Merenga cruixent de remolatxa amb sorbet d'Americà

Crunchy beetroot meringue with Americano sorbet

Sake & tonic de yuzu 7€

Sake & tonic de iuzu

Yuzu sake&tonic

Nitro margarita de flor de Jamaica con su aire 7€

Nitro margarita de flor de Jamaica amb el seu aire

Hibiscus nitro margarita with it's air

Kumquat Sour sin alcohol 6€

Kumquat Sour sense alcohol

Kumquat Sour without alcohol

APPETIZERS

Nube de lima con crema de maíz y polvo de chiles 5€

Núvol de llima amb crema de blat de moro i pols de chiles

Lime "cloud" with sweet corn cream & chili powder

Waffle de albahaca con crema de pistachos y yuzu 5€

Waffle de alfàbrega amb crema de festucs i iuzu

Basil waffle with pistachio cream and yuzu

Air gofre de algas, sésamo y clotted cream 6,5€

Air gofre d'algues, sèsam i clotted cream

Seaweed air waffle, sesame & clotted cream

Copa de coliflor con consomé de bogavante y caviar "Homenaje a Joël Robuchon" 24€

Copa de coliflor amb consomé de llamàntol i caviar "Homenatge a Joël Robuchon"

Cauliflower, lobster and caviar "Homage to Joël Robuchon"

Espaguetis helados de albahaca con consomé de tomate y lyomozarella 8€

Espaguetis gelats d'alfàbrega amb consomé de tomaquet i lyomozarella

Cold basil spaguettis with tomato consomé and lyomozarella

PIZZAS

De Pâte a Choux como un Gaugère con mousse de Gruyère, limón marroquí y almendras 8€

De Pâte a Choux com un Gaugère amb mousse de Gruyère, llimona marroquí i ametlles

Pâte a Choux like a Gaugère with Gruyère mousse, marrocan lemon and almonds

De pasta brick con aguacate, king crab y emulsión de perejil 12€

De pasta brick amb advocat, King crab i emulsió de julivert

Brick pastry with avocado, King crab and parsley emulsion

De Pâté en croûte. Filete de ternera curado y ahumado, solomillo de cerdo, foie gras y pistacho 10€

De Pâté en croûte. Filet curat i fumat, filet de porc ibèric, foie gras i festuc

Pâté en croûte.

Cured and smoked tenderloin, iberian porc sirloin, foie gras and pistachio.

SANDWICHES

Nuestro bocadillo de Jamón ibérico y panceta; "el más fino" 7,5€

El nostre entrepà de pernil ibèric y cansalada; "el més fi"

Our jamón ibérico and pancetta sandwich; "the thinnest in the world"

Emparedado de salmón ahumado con piel crujiente, crème fraîche de raifort 10€

Sandvitx de salmó fumat amb pell cruixent i crème fraîche de raifort

Smoked salmon sandwich with crispy skin and horseradish crème fraîche.

CANAPES

Canapé con huevo frito, crème fraîche y caviar 12€

Canapé amb ou fregit, crème fraîche i caviar

Canapé with fried egg, crème fraîche & caviar

Canapé de alitas de pollo al ast con su sopa gelatinizada de curry verde 12€

Canapé d'aletes de pollastre a l'ast amb sopa gelatinada de curri verd

Roasted chicken canape with gelatinized green curry soup

Tartaleta de pasta philo con champiñones y su Duxelle 7€

Tartaleta de pasta philo amb xampinyons i la seva Duxelle

Philo pastry tartalette with mushrooms and Duxelle

SEAFOOD

Gamba a la sal helada curada en sal y té lapsang souchong con picada 7€/ud

Gamba a la sal gelada curada en sal i te lapsang souchong amb picada

Prawn cured in frozen salt with Lapsang souchong tea and "picada"

Ostra con salsa de caviar elaborada al momento 18€

Ostra amb salsa de caviar elaborada al moment

Oyster with caviar sauce made at the table

Pañuelo de calamar, umeboshi y sal de jamón 7€

Làmines de calamar, umeboshi i sal de pernil

Thin squid slices, umeboshi and jamón salt

MEAT & ALMOST MEAT

Wagyu A5 de Miyazaki, de la isla de Kyuchu a la brasa “Japón/Navarra”

42€ / 100g

Wagyu A5 de Miyazaki, de la illa de Kyuchu a la brasa “Japó/Navarra”

Char grilled A5 Wagyu from Miyazaki, from the isle of Kyuchu “Japan/Navarra”

Tomate feo de tudela curado en kombu con su vinagreta

7€

Tomàquet Feo de tudela curat en kombu amb vinagreta

Feo de Tudela tomato cured in kombu with vinaigrette

Berenjena “Japón/México” con mole negro

7€

Albergínia “Japó/Mèxic” amb mole negre

Eggplant “Japan/Mexico” with black mole

King crab a la brasa con salsa a la pimienta verde y patatas fritas

18€

King crab a la brasa amb salsa de pebre verd i patates fregides

Char grilled king crab with green pepper sauce and fried potatoes



THE BARS

Solicita al camarero si desean ir a uno de nuestros bares al comienzo de la comida para poder organizar mejor su experiencia, aconsejamos un reservado por visita.

Sol·licita al cambrer si desitgen anar a un dels nostres bars al començament del menjar perquè puguem organitzar una millor experiència. Aconsellem fer una de les dues barres per visita.

Ask you to tell your waiter if you want to visit one of our bars at the beginning of the meal to better organize your experience. We recommend you try one of our 2 bars per visit.

Shinkai BAR 深海

36€

Yuba casera con caviar

Yuba casolana amb caviar

Home made yuba with caviar

Nigiri de besugo, jengibre y sal japonesa

Nigiri de besuc, gíngebre i sal japonesa

Sea Bream nigiri, ginger and japanese salt

Nigiri de salmonete con sus escamas crujientes

Nigiri de roger amb escates cruixents

Red mullet nigiri with crunchy scales

Nigiri de caballa simesaba a la brasa con sansho

Nigiri de verat simesaba a la brasa amb sansho

Char grilled simesaba Mackerel nigiri with sansho

Nigiri de lomo de atún con ventresca

Nigiri de llom de tonyina i ventresca

Tuna loin and tuna belly nigiri

Sua BAR

54€

Secuencia de bogavante gallego elaborado delante de ti en nuestra barra, donde se prepara el producto en diferentes elaboraciones a través del fuego y de la plancha.

Seqüència de llamàntol gallec elaborat davant teu a la nostra barra, on es treballa el producte en diferents elaboracions a través del foc i de la planxa.

Sequence of Galician lobster prepared in front of you in our bar, where the product is made in different elaborations through the fire and the gridle.