

MÓNACO

BAR & GRILL

ENTRADAS

ENSALADA \$220

Balanceado mix de lechuga, espinaca, tomate cherry, pepino, arándano, queso de cabra, nuez garapiñada, vinagreta y pollo.

TOSTADA DE ATÚN \$130

Tostada de atun fresco coronado con cebolla crujiente y aderezo estilo chipotle.

PULPO "LA SANTA" \$240

200 gr de pulpo a granel rebosado con salsa macha.

TACO MÓNACO \$85

Taco de camarón con queso mozzarella bañado en salsa de la casa.

TACO SAMBAL \$85

Taco con una costra de queso y camarones crujientes.

ESPECIAL MONTE CARLO \$270

Buñuelitos de camaron con queso philadelphia.

CAMARONES SAN RAFAEL \$230

Camarones empanizados rellenos de queso philadelphia.

CAMARONES AL COCO \$250

Jugosos camarones empanizados con coco rallado, dorados a la perfección y servidos sobre una cama de lechugas frescas con aderezo de la casa.

CAMARONES TINTA BRAVA \$240

Camarones frescos marinados en salsas negras con chile tatemado, limón y ajo, acompañados de pepino, cebolla morada y toques de aguacate.

AGUACHILE ALESSANDRA \$230

Camarón curtido en limón fresco en salsa a elegir.

CURRICANES VALERIE \$250

Surimi con toque spicy, enrollados en atún o salmón fresco.

CHICHARRÓN DE RIB EYE \$270

Delgados cubos de Rib Eye servidos en una cama de aguacate.

QUESO FUNDIDO \$160

200g de queso fundido con chistorra, acompañado con pan.

ORDEN DE FRIJOL \$70

Frijol puerco acompañado con totopos.

ORDEN DE GUACAMOLE \$95

Aguacate preparado con toques de pimienta y sal.



PULPO "LA SANTA"



Especial Monte Carlo



Aguachile Alessandra



CAMARONES AL COCO

PLATOS FUERTES

RIB EYE

300 gr de Rib Eye acompañado de papas naturales y espárragos.

\$420

ARRACHERA

300 gr de steak acompañado de papas naturales y espárragos.

\$430

NEW YORK

300 gr de steak acompañado de papas naturales y espárragos.

\$350

SALMÓN

200 gr de salmón fresco a la plancha acompañado de ensalada verde.

\$250

SALMÓN DEL CHEF

Jugoso filete de salmón al horno, cubierto con una salsa de mango y un toque de habanero, coronado con camarones salteados y servido sobre una cama de vegetales al vapor.

\$280

PULPO A LAS BRASAS

Tiernos tentáculos de pulpo asados a la perfección sobre brasas, con un toque ahumado y acabado crujiente, servidos con verduras asadas y aderezo de la casa.

\$380

TIRADITO DE ATÚN

Finas laminas de atún fresco marinadas en una delicada mezcla de cítricos y especias, acompañadas de un toque de salsa ponzu.

\$235

PASTAS

PASTA AL PESTO

Salsa fresca y aromática a base de albahaca, nueces, ajo, parmesano y aceite de oliva acompañado con pollo

\$230

FETUCCINI ALFREDO

Salsa blanca con parmesano y especias, acompañado con pollo.

Con pollo

\$225

Con camarón

\$245

SPAGHETTI DORIE

Cremosa salsa a base de tomate y chipotle .

Con pollo

\$225

Con camarón

\$245

SPAGHETTIE TAGLIATELLE

Tradicional pasta a base de salsa de tomate con queso derretido y crema.

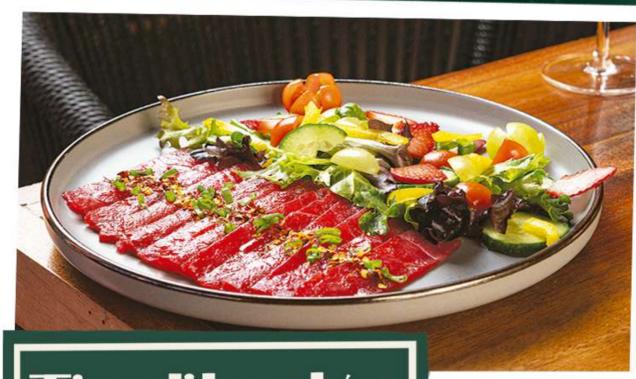
\$190



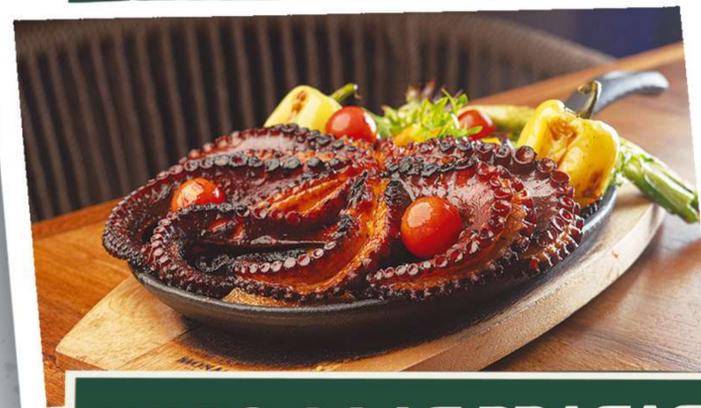
Rib Eye



New york



Tiradito atún



PULPO A LAS BRASAS



PASTA AL PESTO

PIZZAS

MARGARITA

Clásica napolitana artesanal con tomates frescos, albahaca y mozzarella.

\$230

PAISANA

Sobre salsa de tomate con combinación de tocinos, chorizo, frijol entero y cebolla.

\$230

MARSELLA

La especialidad de la casa ; cuenta con jamón serrano, pera, tomate cherry y toques de queso de cabra

\$240

GRAND PRIX

Sabores tropicales que incluyen piña y jamón.

\$230

PIZZA CLÁSICA

Sobre salsa de tomate con queso y peperoni.

\$230

PIZZA CARNES FRÍAS

Coronada con una selección de carnes frías, cubierta de salsa de tomate con queso mozzarella.

\$250

PIZZA MEDITERRANEA

Delgada y crujiente, con base de crema Alfredo, pulpo y camarón salteados, queso mozzarella fundido y un delicado toque de habanero para realzar los sabores del mar.

\$280



CLÁSICA



MARSELLA



PAISANA



MEDITERRANEA

POSTRES

PAY DE MANZANA

Un delicioso strudel relleno de manzanas caramelizadas, especias calidas como la canela, y envuelto en una crujiente capa de hojaldre.

\$160

BROWNIE

Un pastelito denso de chocolate con topping a escoger de Nutella, orreo, snicker o nuez.

\$100

LASAGNA DE CHOCOLATE

Deliciosas capas de suave mousse de chocolate y cremoso ganache, intercaladas con finas hojas de bizcocho esponjoso.

\$130

MIXOLOGÍA

CLÁSICA

- \$130 MARGARITA**
Tequila, sabor a eleccion:
limon, fresa, tamarindo, maracuya.
- \$130 CANTARITO**
Tequila con toques de jugos citricos.
- \$130 TEQUILA SONRISE**
Tequila, jugo de naranja
y toque de dulzor.
- \$130 GIN TONIC**
Ginebra con agua tonica. Toque de
sabor a su eleccion: frutos rojos,
pepino, citricos.
- \$130 MOJITO**
Ron, hierbabuena, limon y un
top de mineral.
- \$130 PIÑA COLADA**
Ron, crema de coco con jugo de
piña. Puede ser sabor fresa.
- \$130 NEGRONI**
Ginebra, toque amargo con top
de citricos.
- \$130 MOSCOW MULE**
Tradicional a base de vodka y
cerveza de jengibre.
- \$130 MANHATTAN**
Whisky, Vermouth Rosso y cereza.
- \$130 OLD FASHION**
Whisky, licor especiado

DE LA CASA

- MÓNACO** **\$130**
Bebida refrescate con cerveza
clara y un toque de granada.
- ARANCIA** **\$130**
Tequila con jugo de naranja y un toue
de maracuya.
- CARMESI** **\$130**
Bebida a base de mezcal, con toque
de piña y jamaica.
- MONTE CARLO** **\$130**
Ginebra con toques de toronja y
albahaca.
- MAGRA** **\$130**
Bacanora con toque de citricos y
tamarindo.
- CITRINO** **\$130**
Delicioso mezcal de elote con citricos
con top de cerveza de jengibre.
- GRIMALDI** **\$180**
Vino espumoso, flor de sauco
y un toque de ginebra.
- CARAJILLO** **\$130**
Shot de expresso con licor 43.
- BLUE MOON** **\$170**
Vodka, ron con un top de
lima/limon tintado con licor
de moras.
- VERANO SONORENSE** **\$170**
A base de bacanora sonorensense con
jugo natural de sandía y un sutil t
oque de chiltepin.
- INCANTO** **\$150**
A base de tequila, con tamarindo,
jugos citricos, un toque de magia,
dulce y diferente



BEBIDAS

- AGUA MINERAL \$30
- AGUA NATURAL \$30
- REFRESCO DE LATA \$40
- TAZA DE CAFE \$75

LIMONADAS

- LIMONADA NATURAL \$70
- LIMONADA MINERAL \$75
- LIMONADA FRUTOS ROJOS \$85

CERVEZAS

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| CORONA EXTRA \$55 | XX AMBAR \$55 |
| CORONA LIGTH \$55 | XX LAGGER \$55 |
| MICHELOB ULTRA \$55 | XX ULTRA \$55 |
| BUD LIGTH \$55 | TECATE LIGTH \$55 |
| VICTORIA \$55 | TECATE ROJA \$55 |
| PACIFICO SUAVE \$55 | MILLER HIHG LIFE \$55 |
| PACIFICO CLARA \$55 | INDIO \$55 |
| PACIFICO LIGTH \$45 | HEINEKEN SILVER \$55 |
| MODELO ESPECIAL \$45 | HEINEKEN 00 \$55 |
| MODELO NEGRA \$55 | |
| BOHEMIA CLARA \$55 | |
| BOHEMIA OSCURA \$55 | |
| ESTELLA ARTOIS \$55 | |