



MONK
GROOVE & SPIRITS

BOTANAS

- 90.00 **HUMMUS**
Crema de garbanzo y salsa de ajonjolí, servido con pan pita tostado. (250 g)
- 160.00 **DIP FETA**
Elaborado con queso crema, queso feta, yogurt natural y miel de abeja con topping de garbanzo y pan pita tostado. (150 g)
- 90.00 **PAPAS A LA FRANCESA**
Condimentadas con parmesano y perejil, acompañadas con dip de queso feta. (220 g)
- 70.00 **PAPAS GAJO**
Condimentadas con pimienta-limón y paprika. (220 g)
- 75.00 **ACEITUNAS MONK**
Con salsa inglesa, Valentina y Clamato. (90 gr)
- 240.00 **TABLA MIXTA DE QUESOS Y CHARCUTERÍA**
Servida con queso brie, queso manchego, jamón serrano, aceitunas, uvas verdes, tomates cherry, pistaches y rebanadas de pan tostado. (400 g)

ENTRADAS

- 155.00 **TATAKI DE ATÚN**
Lomo de atún rebanado con costra de ajonjolíes, sobre una cremosa base de aguacate y bañado con salsa de chipotle y miel. (250 g)
- 160.00 **CARPACCIO DE SALMÓN**
Salmón laminado con aliño de vinagre balsámico y aceite de oliva, decorado con aceitunas negras y alcaparras. (200 g)
- 120.00 **COLIFLOR ROSTIZADA**
Crujiente coliflor bañada en cátsup picante y topping de pistache, acompañada de ensalada. (450 g)

TAPAS

- 140.00 **ORDEN (2 PZS)**
- Jamón serrano y manchego**
Pomodoro, queso manchego derretido y jamón serrano. (150 g)
- Res bourguignon**
Pomodoro, res bourguignon, mantequilla especiada y queso manchego gratinado. (150 g)
- Pera y queso**
Pera, queso brie, pistache y miel. (150 g)
- Hummus de garbanzo.**
Hummus, pistache, paprika y comino. (150 g)
- Dip feta**
Dip de quesos y aceitunas negras. (150 g)
- Frutos rojos**
Jalea de frutos rojos, queso brie, tocino crocante y miel. (150 g)

ENSALADAS

- 190.00 **MONK** *Mix de lechugas, arúgula, tomate cherry, aceitunas negras, vinagreta, jamón serrano, burrata, pesto y parmesano rallado. (280 g)*
- 150.00 **POLLO** *Mix de lechugas, arúgula, tomate cherry, manchego rallado, tocino crocante, aguacate y vinagreta. (280 g)*
- 120.00 **GRIEGA** *Cubos de pepino, tomate y queso feta, plumas de cebolla morada, aceitunas negras, topping de perejil y vinagreta de la casa. (225 g)*
- 190.00 **CAPRESE SUPREMA** *Rebanadas de jitomate y mozzarella fresco, jamón serrano, aguacate, topping de semillas de calabaza, aceite de oliva y vinagre balsámico. (300 g)*

SOPAS

- 90.00 **SOPA DE CEBOLLA**
Cebolla caramelizada condimentada con tomillo y trocitos de pollo, se sirve en nuestra hogaza. (440 g)
- 110.00 **CREMA DE PAPA Y PORO**
Creposa sopa de papa, tocino y poro servida en nuestra hogaza. (4070 g)

PASTAS

- 170.00 **ALFREDO** *Fetuccini, cremosa salsa Alfredo salteada con tocino. (450 g) Elige tu proteína: salmón, roast beef, camaron o pollo.*
- 170.00 **AL PESTO** *Fetuccini bañado con pesto de la casa y pimiento salteado. (450 g) Elige tu proteína: salmón, roast beef, camaron o pollo.*
- 150.00 **PROVENSAL** *Fetuccini con vegetales salteados con ajo, mantequilla y albahaca. (450 g) Elige tu proteína: salmón, roast beef, camaron o pollo*
- 160.00 **ARRABIATTA** *Fetuccini con salsa picante de tomate salteado. (450 g) Elige tu proteína: salmón, roast beef, camaron o pollo.*

SÁNDWICHES

- 170.00 **SÁNDWICH BOURGUIGNON**
Lomo de res en vino tinto, tocino crocante, mantequilla especiada, mix de lechugas, con pan de masa madre, manchego gratinado y acompañado de papas gajo. (350 g)
- 130.00 **SÁNDWICH DE POLLO CRISPY**
Pechuga crujiente de pollo marinada, bañada con salsa picante de chipotle y miel, ensalada kentucky, con pan de masa madre y acompañado de papas gajo. (350 g)
- 150.00 **SÁNDWICH DE PORK BELLY**
Panceta de cerdo marinada y horneada, mix de lechugas, pepino, dip de queso feta, con pan de masa madre y acompañado de papas gajo. (350 g)
- 175.00 **SÁNDWICH DE ROAST BEEF**
Picaña marinada y horneada, mix de lechugas, pepino y provolone ahumado, con pan de masa madre y acompañado de papas gajo. (350 g)

SLIDERS (MINIHAMBURGUESAS)

Ingredientes base: lechuga, carne, jitomate, mantequilla especiada y pan casero.

- Queso gorgonzola, provolone y champiñones salteados.
- Queso brie y jalea de frutos rojos picante.
- Queso manchego y tocino.

240.00 **TRÍO DE SLIDERS (3)**

180.00 **DÚO DE SLIDERS (2)**

TACOS ESTILO ÁRABES

- 130.00 **TACO ADANA KEBAB**
Carne de res preparada con hierbas aromáticas, sobre ensalada primavera, jitomate, salsa de jocoque, acompañada de papas a la francesa. (250 g)
- 130.00 **TACO DE POLLO CRUNCHY**
Crujiente pechuga de pollo marinada, sobre ensalada primavera, jitomate, salsa de jocoque, acompañada de papas gajo. (250 g)

PIZZAS ESTILO NAPOLITANA

- 150.00 **MARINARA**
Pomodoro, ajo confitado, orégano y olivo (sin queso)
- 150.00 **MARGARITA**
Pomodoro, mozzarella fresca, albahaca y parmesano.
- 150.00 **DIÁVOLA**
Arrabiata, mozzarella fresca, provolone, chorizo salamanca, cebollín, parmesano y miel.
- 200.00 **FORMAGGIO**
Mozzarella fresca, gorgonzola, uvas verdes y parmesano.
- 200.00 **CARNES FRIAS**
Pomodoro, mozzarella fresca, chorizo salamanca, chorizo ahumado y salami.
- 260.00 **GAMBERETTI**
Pomodoro, mozzarella fresca, queso de hebra, camarón salteado y arugula.
- 210.00 **NINA**
Mozzarella fresca, provolone, parmesano, gorgonzola, jamón serrano, cebolla caramelizada y almendra fileteada.
- 230.00 **FICO**
Mozzarella fresca, queso de cabra, higo, pierna envinada, parmesano y frutos rojos.
- 280.00 **MONK**
Pomodoro, mozzarella fresca, jamón serrano, aceitunas negras, tomate cherry, burrata, arúgula y parmesano.
- 250.00 **PISTACHONA**
Mozzarella fresca, provolone, mortadela de pistache, burrata, ralladura de limón, pistache y parmesano.

POSTRES

- 80.00 **FONDANT DE CHOCOLATE** *Pastel de chocolate semi amargo temperado con helado de vainilla.*
- 90.00 **TORTA DE ELOTE** *Receta tradicional acompañada de helado de vainilla.*
- 110.00 **TARTELETA MONK** *Fusión de plátano y dulce de leche.*

BEBIDAS CALIENTES

•CAFÉ

40.00	<i>Espresso</i>
35.00	<i>Americano</i>
45.00	<i>Capuccino</i>

SOFT DRINKS

35.00	<i>Coca-Cola/ Coca Light (355 ml)</i>
75.00	<i>Agua mineral Perrier (330ml)</i>
55.00	<i>Naranjada / Limonada Natural</i>
60.00	<i>Naranjada / Limonada Mineral</i>
55.00	<i>Félix: jugo natural gasificado</i> <i>Manzana, toronja, guayaba, maracuyá, frambuesa y mandarina (355 ml)</i>
35.00	<i>Agua natural (600 ml)</i>

CERVEZA

40.00	<i>XX LAGER, ÁMBAR (355 ml)</i>
50.00	<i>BOHEMIA: CLARA, OSCURA (355 ml)</i>
50.00	<i>HEINEKEN (355 ml)</i>
45.00	<i>ULTRA(355 ml)</i>
25.00	<i>Boston chelado</i>
30.00	<i>Boston michelado</i>
35.00	<i>Boston clamato</i>

CERVEZA ARTESANAL

95.00	TALISMÁN <i>Robus Porter/ Waizen/ Stout</i>
95.00	TIBURÓN <i>Blonde/ Porter/ Imperial Stout</i>
95.00	MARESTE <i>Blonde/ Porter/ Red</i>

VINO

•TINTO

90.00	<i>Vino de la casa (copa 150 ml)</i>
600.00	<i>Cune crianza (botella 750 ml)</i>
900.00	<i>Casa Madero 3V (botella 750 ml)</i>

•BLANCO

90.00	<i>Vino de la casa (copa 150 ml)</i>
450.00	<i>Viceversa reserva (botella 750 ml)</i>
660.00	<i>Casa Madero Chardonnay (botella 750 ml)</i>

DESTILADOS

BOTELLA	COPEO	TEQUILA
1900.00	180.00	<i>Don Julio 70</i>
1800.00	160.00	<i>Maestro Dobel Diamante</i>
1700.00	155.00	<i>Herradura Ultra</i>
1700.00	155.00	<i>7 Leguas</i>

BOTELLA	COPEO	WHISKY
2250.00	220.00	<i>Glen Fiddich</i>
1800.00	180.00	<i>Buchanan's 12</i>
1800.00	180.00	<i>Etiqueta Negra</i>
1200.00	110.00	<i>Etiqueta Roja</i>
900.00	90.00	<i>Black & White</i>

BOTELLA	COPEO	BOURBON
1300.00	120.00	<i>Jack Daniel's</i>
1100.00	100.00	<i>Jim Beam</i>

BOTELLA	COPEO	BRANDY
1100.00	100.00	<i>Torres 5</i>
1350.00	120.00	<i>Torres 10</i>

BOTELLA	COPEO	RON
2100.00	230.00	<i>Zacapa 23 años</i>
1300.00	115.00	<i>Havana 7 años</i>
1000.00	100.00	<i>Matusalem clásico</i>
900.00	90.00	<i>Bacardí blanco</i>

BOTELLA	COPEO	VODKA
1700.00	160.00	<i>Grey Goose</i>
1100.00	100.00	<i>Stolichnaya</i>
990.00	100.00	<i>Absolut azul</i>

BOTELLA	COPEO	GINEBRA
2000.00	195.00	<i>Hendricks</i>
1700.00	160.00	<i>Condesa Clásica</i>
1500.00	140.00	<i>Tanqueray</i>
1300.00	120.00	<i>Bombay</i>

DESTILADOS

MEZCAL

85.00	<i>Chulada Espadín</i>
150.00	<i>7 Almas Tobalá</i>
170.00	<i>7 Almas Tepextate</i>
170.00	<i>7 Almas Jabalí</i>
150.00	<i>7 Almas Madre Cuixe</i>

RAICILLA

200.00	<i>Huaraches de Oro</i>
200.00	<i>Huaraches de Plata</i>

APERITIVOS & DIGESTIVOS

110.00	<i>Bailey's</i>
120.00	<i>Fernet branca</i>
105.00	<i>Jägermeister</i>
120.00	<i>Licor 43</i>
115.00	<i>Sambuca</i>
115.00	<i>Aperol</i>
85.00	<i>Anís Dulce</i>
85.00	<i>Anís Seco</i>
100.00	<i>Cinzano</i>
100.00	<i>Cinzano Blanco</i>
115.00	<i>Campari</i>

**GROOVE
& SPIRITS**