Carta Ment

By Óscar Calleja

Guía 2022

Disponible miércoles, jueves (mediodía-noche) y Viernes (mediodía)

Aguachile de lubina y tomatillo verde Galleta de nori y tocino ibérico marino	26.00 €
Kinilaw caliente, gamba de Huelva, caviar de esturión, Caviar cítrico y pan frito con ensalada de apio	22.00 €
Taco de centollo, crema de aguacate y Espirulina	27.00 €
Coco y carabinero thai	22.00 €
Castañuelas estofadas con tapioca en jugo de chiles verdes	22.00 €
Salmonete de Roca con escamas de rabanito Codium, azafrán, habanero y tagete	30.00 €
Lomo de atún rojo y toffe de coliflor	31.00 €
Guiso de lechal, carpaccio de presa y enokis	25.00 €
Vaca Morucha, guisante lágrima, colmenilla y berenjena	31.00 €

NUESTROS POSTRES

Lagarto amarelo en plátano verde y maracuyá	11.00 €
Tótem azteca de chocolate, café y oro	11.00 €
Arroz con leche caramelizado y su nata crujiente	10.00 €

10% IVA incluido.
Aperitivos, pan y servicio de mesa 6€ por persona.

MENT colabora activamente con La Fundación Vega

MENÚS DEGUSTACIÓN

Guía 2022

Disponible de miércoles a Domingo

La cocina del chef se basa en la mezcla de sus raíces mexicanas y cántabras, llevadas a una cocina actual de fusión con mucho respeto al producto de máxima calidad.

Su objetivo consiste en ofrecer con humildad y sinceridad lo mejor de él, a través de una experiencia que aporte sonrisas y recuerdos inolvidables.

De esta manera, Óscar Calleja, presenta para esta temporada 2023, dos menús degustación llenos sentimiento.

Menú Esencia

115.00 €

Este menú es una esencia del menú largo "Siente", y está compuesto de 15 pases.

Menú Siente

135.00 €

Menú compuesto de 19 pases.

MARIDAJE

"Una propuesta de armonizaje ideada para hacerles disfrutar. Una selección pensada especialmente para nuestro Menú Degustación con vinos que tienen una historia detrás de cada copa, de cada botella".

Maridaje

65.00 €

10% IVA incluido.

Precio por persona. Se requiere la contratación del menú en mesa completa.

MENT colabora activamente con La Fundación Vega
MENT actively collaborates with the Vega Foundation

Esencia

MENÚ

Guía 2022

Sandwich Yola

Rosco de Parmesano, anchoa y caléndula

Taco Nori de Perdiz y Foie

Brioche de Maíz

Mini Mac de Ibérico pura raza

Quesadilla Verde de Carnitas

Tosta deTuétano y Melanosporum

Aguachile de Lubina y tomatillo verde

Galleta de nori y tocino ibérico marino

Castañuelas estofadas con tapioca en jugo de chiles verdes

Salmonete de Roca y escamas de rabanillo

Vaca Morucha, guisante lágrima, colmenilla y berenjena

Lagarto Amarillo de Plátano verde y maracuyá

Bellota de café y caramelo

Explosión de Pasión

Chocorrezno y oro

Menú sin armonizar 115€ Menú armonizado 180 €

El menú se servirá únicamente a mesa completa

Siente

MENÚ

Guía 2022

Sandwich Yola

Rosco de parmesano, anchoa y caléndula

Taco Nori de perdiz y polvo de foie grass

Brioche de maíz y papada

Mini Mac de ibérico pura raza

Quesadilla verde de carnitas

Tosta de tuétano y trufa melanosporum

Aguachile de lubina y tomatillo verde

Galleta de nori y tocino ibérico marino

Kinilaw caliente, gamba de Huelva, caviar de esturión y caviar cítrico

Pan frito con ensalada de apio

Taco de centollo, crema de aguacate y Espirulina

Castañuelas estofadas con tapioca

en jugo de chiles verdes

Salmonete de Roca y escamas de rabanito

Códium, azafrán, habanero y tajete

Vaca Morucha, guisante lágrima, colmenilla y berenjena

Albóndiga de maíz amarillo

Lagarto amarelo en plátano verde y maracuyá

Tótem azteca de chocolate, café y oro

Mochi de maíz

Bellota de café y caramelo

Reanimator de Red bull y crispi de frambuesa

Chocorrezno y oro

Menú sin armonizar 135€ Menú armonizado 200 €

El menú se servirá únicamente a mesa completa

Our Menu

By Óscar Calleja

Guía 2022

Available wednesday, thursday (lunch-dinner) and Friday (lunch)

Sea bass and green tomatillo aguachile Nori biscuit and Iberian marine bacon	26.00 €
Hot kinilaw, shrimp from Huelva, sturgeon caviar, citrus caviar and fried bread with celery salad	22.00 €
Crab taco, avocado cream and Spirulina	27.00 €
Coconut and thai shrimp	22.00 €
Braised Castanets with Tapioca in Green Chili Juice	22.00 €
Red mullet with radish and codium scales, saffron, habanero and tagete	30.00 €
Red tuna loin and cauliflower toffee	31.00 €
Suckling stew, prey carpaccio and enokis	25.00 €
Morucha cow, teardrop pea and aubergine	31.00 €

OUR DESSERTS

Amarelo lizard	11.00 €
Aztec totem	11.00 €
Rice with caramelized milk	10.00 €

10% VAT Included.

Starters, bread and service 6€ per person.

MENT actively collaborates with the Vega Foundation

Guía 2022

Esencia

MENU

Yola Sandwich

Parmesan, anchovy and marigold donut

Partridge and Foie Taco Nori

Corn brioche

Purebred Iberian Mini Mac

Green Carnitas Quesadilla

Marrow and Melanosporum toast

Sea Bass Aguachile and Green Tomatillo

Nori biscuit and Iberian marine bacon

Braised Castanets with Tapioca in Green Chili Juice

Red mullet and radish scales

Morucha cow, teardrop pea and aubergine

Yellow Lizard with Green Banana and Passion Fruit

Coffee and caramel acorn

Passion Explosion

splash and gold

Menu not harmonized 115 € Menu harmonized 180 €

The menu will be served to the full table

Siente

MENU

Guía 2022

Yola Sandwich

Parmesan, anchovy and marigold donut

Taco Nori with partridge and foie gras powder

Corn and jowl brioche

Purebred Iberian Mini Mac

Green carnitas quesadilla

Marrow and melanosporum truffle toast

Sea bass and green tomatillo aguachile

Nori biscuit and Iberian marine bacon

Hot kinilaw, shrimp from Huelva, sturgeon caviar and citrus caviar

Fried bread with celery salad

Crab taco, avocado cream and Spirulina

Braised castanets with tapioca in green chile juice

Red mullet and radish scales

Codium, saffron, habanero and tagete

Morucha cow, teardrop pea and aubergine

Yellow corn ball

Yellow lizard on green banana and passion fruit

Aztec totem of chocolate, coffee and gold

Corn mochi

Coffee and caramel acorn

Red bull reanimator and raspberry crispi

Chocorrezno and gold

Menu not harmonized 135 € Menu harmonized 200 €

The menu will be served to the full table

Le menu Ment

By Óscar Calleja

Guía 2022

Disponible mercredi, jeudi (midi-dîner) et vendredi (midi)

Aguachile de bar et tomatilles vertes Biscuit nori et lard ibérique marin	26.00 €
Kinilaw chaud, crevettes de Huelva, caviar d'esturgeon, caviar citrique et pain frit avec salade de céleri	22.00 €
Tacos de crabe, crème d'avocat et spiruline	27.00 €
Noix de coco et crevettes thaï	22.00 €
Castagnettes braisées au tapioca au jus de piment vert	22.00 €
Rouget aux écailles de radis Codium, safran, habanero et tagète	30.00 €
Longe de thon rouge et caramel de chou-fleur	31.00 €
Ragoût de lait de lait, carpaccio de proies et enokis	25.00 €
Vache Morucha, pois larme et aubergine	31.00 €

NOS DESSERTS

Lézard jaune sur banane verte et fruit de la passion	11.00 €
Totem aztèque de chocolat, de café et d'or	11.00 €
Riz au lait caramélisé et crème croquante	10.00 €

10% IVA incluido.
Aperitivos, pan y servicio de mesa 6€ por persona.

MENT colabora activamente con La Fundación Vega

Guía 2022

Essence

MENU

Sandwich Yola

Beignet au parmesan, anchois et souci

Taco Nori de Perdrix et Foie

Brioche au maïs

Mini Mac ibérique de race pure

Quesadilla verte aux carnitas

Toast à la moelle et au mélanosporum

Aguachile de loup de mer et tomatilles vertes

Biscuit nori et lard ibérique marin

Castagnettes braisées au tapioca au jus de piment vert

Écailles de rouget et de radis

Vache Morucha, pois larme et aubergine

Lézard jaune avec banane verte et fruit de la passion

Gland café et caramel

Explosion passionnelle

éclaboussures et or

Menu sans harmonisation 115 € Menu harmonisé 180 €

Le menu ne sera servi qu'à une table complète

Sentir

MENU

Guía 2022

Sandwich Yola

Beignet au parmesan, anchois et souci

Taco Nori à la perdrix et poudre de foie gras

Brioche au maïs et bajoue

Mini Mac ibérique de race pure

Quesadilla de carnitas vertes

Toast à la moelle et à la truffe melanosporum

Aguachile de bar et tomatilles vertes

Biscuit nori et lard ibérique marin

Kinilaw chaud, crevettes de Huelva, caviar d'esturgeon et caviar d'agrumes

Pain frit avec salade de céleri

Tacos de crabe, crème d'avocat et spiruline

Castagnettes braisées au tapioca

au jus de piment vert

Écailles de rouget et de radis

Codium, safran, habanero et tagète

Vache Morucha, pois larme et aubergine

Boulette de maïs jaune

Lézard jaune sur banane verte et fruit de la passion

Totem aztèque de chocolat, de café et d'or

Mochi au maïs

Gland café et caramel

Red Bull Reanimator et Framboise Crispi

Chocorrezno et or

Menu sans harmonisation 135 € Menu harmonisé 200 €

Le menu ne sera servi qu'à une table complète