

Ment



NUESTRA OFERTA

RESERVA MESA AQUÍ



MENT colabora activamente con
La Fundación Vega

Phoenix

MENÚ

Nuestra sopa Castellana con polvo de jamón y AOVE

Consomé de boletus Edulis

Buñuelo de queso de Hinojosa con polvo de tomate
y queso rallado

Chacina de presa ibérica con pan candeal de la tierra y
mayonesa de anisados

Panna cotta de foie, cremoso de maíz, tapioca ahumada y frutos rojos

Vieira a la plancha con mantequilla, puerro confitado y chili crab

Lubina salvaje y espiral de vigilia, nuestra interpretación
del potaje de vigilia castellano

Solomillo madurado de vaca Morucha, cremoso de zanahoria con
Kimchi y demi - glace ibérica

Texturas de chocolate: crema de avellanas, rocas de chocolate,
merengue de cacao y mini bizcocho

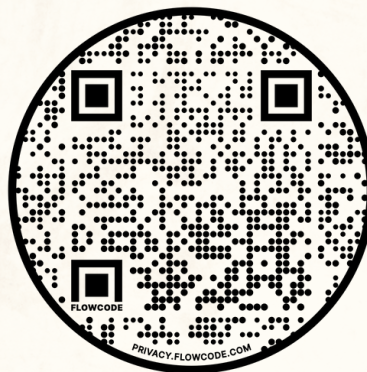
Chocorrezo y oro

Menú 75€

*Si tiene alguna intolerancia o alergia, consulte con el personal del restaurante

Bodega

**Selección de vinos,
disponible todos los días.**



NUESTRA OFERTA

Disponible viernes, sábado y domingo comidas.

MENT es una palabra que proviene del Maya y significa: elaborar, formar y crear. Para nosotros, es pasión y vida, valores llevados a una cocina actual de fusión con mucho respeto al producto de máxima calidad.

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

De esta manera, el equipo de MENT presenta para esta temporada 2024 un menú degustación lleno de sentimiento.

Menú Phoenix

75.00 €

Nuestra identidad, el alma de MENT. Este menú está compuesto de 10 pases.

10% IVA incluido.

***Si tiene alguna intolerancia o alergia, consulte con el personal del restaurante**

Ment



OUR
OFFER

RESERVE A TABLE HERE



MENT actively collaborates with
the Vega Foundation

OUR OFFER

Available on Friday, Saturday and Sunday lunch.

MENT is a word that comes from the Mayan and means: elaborate, form and create. For us, it is passion and life, values brought to modern fusion cuisine with great respect for the highest quality product.

Our goal is to humbly and sincerely offer the best of ourselves, through an experience that brings smiles and unforgettable memories.

In this way, the entire team of MENT presents for this 2024 season, a tasting menu full of feeling.

Phoenix Menu

75.00 €

Our identity, MENT soul. Made up of 10 passes.

10% VAT included.

**If you have any intolerance or allergy, consult the restaurant staff*

Phoenix

M E N U

Our Castellana soup with ham powder and EVOO

Boletus Edulis consommé

Hinojosa cheese fritter with tomato powder
and grated cheese

Iberian pork sausage with local candeal bread and
aniseed mayonnaise

Foie panna cotta, creamy corn, smoked tapioca and red fruits

Grilled scallop with butter, confit leek and chili crab

Wild sea bass and wake spiral, our interpretation
of the Castilian vigil stew

Matured Morucha cow sirloin, creamy carrot with Kimchi
and Iberian demi - glace

Chocolate textures: hazelnut cream, chocolate rocks,
cocoa meringue and mini sponge cake

Chocorrezno and gold

Menu 75 €

*If you have any intolerance or allergy, please consult the restaurant staff

Wine Cellar

**Selection of wines,
available every day.**

