

SANTA MÓNICA

Comida Española



¡SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES!



santa.monica.restaurant

*Todos los precios de la carta incluyen IVA

*VAT-inclusive prices

CLÁSICOS DE ESPAÑA SPANISH CLASSICS

Tinto Verano	4,00€
Copa de sangría	7,00€
<i>Sangría</i>	
Jarra de sangría	20,00€
<i>Sangría jug</i>	
Aperol	7,00€

BEBIDAS SIN ALCOHOL NON-ALCOHOLIC DRINKS

Refrescos 237cc	2,50€
<i>Soft drinks</i>	
Aquarius	3,00€
Nestea	3,00€
Agua	2,80€
<i>Water</i>	
Agua con Gas	2,80€
<i>Sparkling water</i>	
Tónica	2,50€
<i>Tonic</i>	
Zumo	2,00€
<i>Juice</i>	

POR COPA BY THE GLASS

Zinio (<i>Tinto Rioja</i>)	4,00€
Diaz Bayo 8 (<i>Tinto Ribera</i>)	4,50€
Vega Del Geva (<i>Tinto Málaga</i>)	5,00€
V.R. (<i>Blanco Rueda</i>)	4,00€
Eleonor (<i>Blanco Málaga</i>)	5,00€
Sardasol (<i>Rosado Navarra</i>)	4,00€
Fino Tío Pepe	3,50€
Málaga Dulce Virgen	4,00€
Manzanilla Solear	3,50€
Vermut de la casa (<i>Málaga</i>)	5,00€

NUESTROS ESPUMOSOS OUR SPARKLING WINES

Agusti Torrello Mata	28,50€
Reserva Cava Ecológico	
Allue Brut Nature	15,00€
Cava	
Allue Reserva Brut Nature	20,00€
Cava	
Freixenet Benjamín	8,00€
Champagne	

CERVEZAS BEERS

Copa San Miguel 300 ml	3,00€
Jarra San Miguel 500 ml	4,00€
Copa Magna 300 ml	3,50€
Jarra Magna 500 ml	4,50€
San Miguel especial	3,00€
<i>Botellín 330 ml</i>	
San Miguel sin alcohol	3,00€
<i>Botellín 330 ml</i>	
Alhambra 1925	4,00€
<i>Botellín 330 ml</i>	



**APEROL
SPRITZ**

7€ NUESTRA
COPA
APEROL
SPRITZ

ENSALADAS

SALADS




*Todos los precios de la carta incluyen IVA
*VAT-inclusive prices

- Ensalada Santa Mónica** **15,00€**    
(mezclum, aguacate, panceta, langostinos, garrapiñada, dados de queso fresco, frutos rojos)
Santa Mónica salad (greens, avocado, bacon, prawns, caramelized nuts, fresh cheese cubes, red berries)
- Ensalada de queso de cabra** **15,00€**   
(brotes verdes, queso de cabra, tomate cherry, avellanas, cebolla roja, vinagreta de membrillo)
Goat cheese salad (green sprouts, goat cheese, cherry tomatoes, hazelnuts, red onion, quince vinaigrette)
- Cocktail de langostinos** **12,00€**  
(juliana de iceberg, piña, langostinos, salsa rosa, lágrimas de granada)
Prawn cocktail (iceberg lettuce, pineapple, prawns, cocktail sauce, pomegranate seeds)
- Tomate con aguacate y ventresca** **15,00€** 
Tomato, avocado and tuna belly
- Tomate aliñado** **6,00€**
Dressed tomato
- Ensalada templada de atún** **14,00€** 
(mezclum, tomate cherry, cebolla tierna, atún salteado con ajos)
Warm tuna salad (greens, cherry tomatoes, spring onion, tuna sautéed with garlic)
- Ensalada de burrata** **15,00€**   
(burrata, espinaca, espárragos trigueros)
Burrata salad (burrata, spinach, wild green asparagus)
- Ensalada mixta** **12,00€**   
(Lechuga, tomate, cebolla, atún, maíz, zanahoria, huevo cocido)
Mixed salad (lettuce, tomato, onion, tuna, corn, carrot and boiled egg)



SOPAS Y GUISOS

SOUPS AND STEWS

- Sopa minestrone** **10,50€** 
Minestrone soup
- Sopa de pescados y mariscos Enrique VIII** **13,00€**    
Henry VIII fish and seafood soup



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



LÁCTEOS
MILK



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



MOLUSCOS
SHELLFISH



HUEVO
EGG



SOJA
SOYA



FRUTOS SECOS
NUTS



PESCADO
FISH



GLUTEN
GLUTEN



SÉSAMO
SESAME



SULPHITE
SULFITO



Canasta de pan 1,50€
Bread basket

SANTAMÓNICA Comida Española





*Todos los precios de la carta incluyen IVA
*VAT-inclusive prices

TAPAS Y CLÁSICOS TAPAS AND CLASSICS

TAPA | RACIÓN TAPA | FULL PORTION

RACIÓN FULL PORTION

Empanada de carne (unidad) <i>Meat pie (per unit)</i>	4,50€	  
Tortilla de patatas <i>Spanish potato omelette</i>	4,50€	
Ensalada de pimientos <i>Sweet red pepper salad</i>	4,50€	
Pincho de gambas marinadas <i>Marinated shrimp skewer</i>	6,00€	
Pincho de pollo marinadas <i>Marinated chicken skewer</i>	4,50€	
Ensaladilla rusa <i>Spanish potato salad</i>	4,50€ 9,50€	 
Sardinas ahumadas (unidad) <i>Smoked sardines (per unit)</i>	4,00€ 10,00€	 
Mejillones a la marinera <i>Mussels marinara</i>	4,50€ 13,50€	
Boquerones en vinagre <i>Marinated anchovies</i>	4,50€ 15,00€	
Tataki de atún <i>Tuna tataki</i>	5,50€ 19,50€	  
Croquetas variadas <i>Assorted croquettes</i>	5,00€ 14,00€	     
Pata de jamón al horno <i>Baked ham</i>	5,00€ 18,50€	
Chipirones a la plancha <i>Grilled baby squids</i>	5,50€ 17,00€	
Gambas al pil pil <i>Shrimps with garlic sauce</i>	6,50€ 14,00€	
Patatas bravas <i>Spicy fried potato wedges</i>	9,00€	 
Calamares fritos con ali oli y ensalada <i>Fried calamari with alioli and salad</i>	14,00€	  
Berenjenas fritas con miel de caña <i>Fried aubergine with cane syrup</i>	12,00€	 
Huevos rotos con jamón <i>Chips with fried eggs and ham</i>	12,50€	 
Fritura malagueña (para 2 personas) <i>Mixed fried fish (2 person serving)</i>	28,00€	  
Setas a la plancha con gambas <i>Grilled wild mushrooms with shrimp</i>	15,50€	

Lagrimitas de pollo fritas <i>Fried chicken fingers</i>	14,50€	  
Gambones a la plancha <i>Grilled jumbo shrimp</i>	18,00€	
Boquerones fritos <i>Fried anchovies</i>	13,00€	 
Pimientos de padrón <i>Fried padrón peppers</i>	11,00€	 
Tabla de jamón Iberico <i>Iberian ham platter</i>	25,00€	
Tabla de quesos <i>Cheese platter</i>	14,00€	 
Tabla de jamón y queso <i>Iberian ham and cheese platter</i>	19,00€	 



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



LÁCTEOS
MILK



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



MOLUSCOS
SHELLFISH



HUEVO
EGG



SOJA
SOYA



FRUTOS SECOS
NUTS



PESCADO
FISH



GLUTEN
GLUTEN



SÉSAMO
SESAME



SULPHITE
SULFITO



PRINCIPALES MAIN DISHES

Hamburguesa Santa Mónica <i>(Lechuga, tomate, cebolla crujiente y queso cheddar)</i> <i>Santa Mónica Burger (Lettuce, tomato, crispy onion and cheddar cheese)</i>	16,00€	
Hamburguesa San Antonio <i>(Hamburguesa cresta, queso cheddar, lechuga y tomate)</i> <i>San Antonio Burger (mixed hamburger, cheddar cheese, lettuce and tomato)</i>	15,00€	
Entrecote de ternera con patatas panadera y verduras salteadas <i>Veal entrecote with baked potato slices and vegetable wok.</i>	26,50€	
Milanesa de pollo empanada con huevo frito, patatas fritas, tomate cherry y pimientos de padrón <i>Breaded chicken fillet with fried egg, chips, cherry tomatoes and padrón peppers</i>	16,00€	
Carrillada guisada con miel de caña <i>Traditional stew with cane syrup</i>	17,50€	
Solomillo de cerdo al ajillo con patatas fritas y verduras salteadas <i>Pork tenderloin in garlic sauce with chips and vegetable wok</i>	24,00€	
Albóndigas en salsa de tomate con patatas o arroz <i>Meatballs in tomato sauce with potato or rice</i>	13,00€	
Pulpo a la plancha con patatas panadera <i>Grilled octopus with baked potato slices</i>	25,00€	
Lubina a la plancha con patata panadera <i>Grilled sea bass with baked potato slices</i>	22,50€	
Lomo de bacalao rebozado con espárragos trigueros y pimientos de piquillo <i>Breaded cod loin with wild green asparagus and piquillo peppers</i>	22,00€	
Pollo al curry con patatas o arroz <i>Chicken curry with potato or rice</i>	15,00€	
Lasagna de verdura de temporada <i>Vegetarian Lasagna</i>	16,00€	

PAELLAS Y ARROCES PAELLAS AND RICE

PORCIÓN PARA 2 PERSONAS
2 PERSON SERVING

Arroz negro ciego <i>(chipirones, langostinos, rape)</i> <i>Black rice (baby squids, prawns, monkfish)</i>	34,00€	
Paella de mariscos <i>(gambones, calamares, langostinos, mejillones)</i> <i>Seafood paella (jumbo shrimps, squids, prawns, mussels)</i>	32,00€	
Paella de verduras de temporada <i>Paella with seasonal vegetables</i>	29,00€	
Arroz con secreto ibérico <i>(secreto ibérico, pimientos del piquillo, pimientos de padrón)</i> <i>Rice with Iberian pork (lean pork fillet, piquillo peppers, padrón peppers)</i>	37,00€	



CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN	LÁCTEOS MILK	MOSTAZA MUSTARD	APIO CELERY	MOLUSCOS SHELLFISH	HUEVO EGG
SOJA SOYA	FRUTOS SECOS NUTS	PESCADO FISH	GLUTEN GLUTEN	SÉSAMO SESAME	SULPHITE SULFITE

VINOS TINTOS

RED WINES

TINTOS RIOJA

Zinio Joven	18,00€
Castillo Laserna Joven	16,00€
Marqués De Tomares Crianza	25,00€
Marqués De La Concordia Crianza	20,00€
Hacienda López De Haro Crianza	22,00€
Zinio Reserva	32,00€

TINTOS RIBERA

Diaz Bayo 8 M Roble	22,00€
Vetusta Roble Ecológico	25,00€
Carramimbre Roble	26,00€
Torrederos Crianza 12	28,00€
Altamimbre Reserva	35,00€
Torrederos Reserva	34,00€

TINTOS MÁLAGA

Sueños (Roble) Cabernet Sauvignon	26,00€
Vega Del Geva (Roble 12) Syrah - Cab. S.- Merlot	25,00€
Pernales (Crianza) Syrah	26,00€

VINOS BLANCOS

WHITE WINES

V.R. Verdejo Rueda	19,00€
Eresma Semidulce Verdejo Rueda	20,00€
Barón De Rivero Chardonnay Málaga	23,00€
Eleonor Moscatel Seco Málaga Ecológico	25,00€
Señorío De Lazoiro Albariño	23,00€
Viña Sobreira Albariño	26,00€

VINOS ROSADOS

ROSÉ WINES

Morosanto Málaga	23,00€
Torrederos Ribera Del Duero	18,00€
Sardasol Navarra	19,00€



*Todos los precios de la carta incluyen IVA
*VAT-inclusive prices

CAFÉ COFFEE

Café <i>Coffee</i>	1,90€
Café con leche <i>Coffee with milk</i>	2,10€
Carajillo <i>Carajillo</i>	3,50€
Café bon bon <i>Bon bon coffee</i>	2,30€
Americano <i>American coffee</i>	1,90€
Capuccino <i>Capuccino</i>	2,30€
Café Irlandés <i>Irish coffee</i>	5,00€

DIGESTIVOS DIGESTIVE

Brandy Magno <i>Magno Brandy</i>	5,00€	Limoncello <i>Limoncello</i>	5,00€
Brandy Carlos I <i>Carlos I Brandy</i>	8,00€	Pacharan <i>Pacharan</i>	5,00€
Amareto <i>Amareto</i>	6,00€	Baileys <i>Baileys</i>	5,00€
Anís asturiana <i>Asturian anís</i>	5,00€	Orujo <i>Spanish Grappa</i>	5,00€
Licor de hierba <i>Spanish herbal liqueur</i>	5,00€		

POSTRES DESSERTS

Tarta de queso con frutos rojos <i>Cheesecake with red berries</i>	7,00€	
Chocotorta <i>Chocotorta</i>	7,00€	
Pannacotta de dulce de leche <i>Caramel pannacotta</i>	7,00€	
Crema Catalana <i>Crème brûlée</i>	7,00€	
Copa helada Santa Mónica <i>(Helado de vainilla, fresas y sirope de fresa). Vainilla ice cream, strawberries and strawberry syrup.</i>	7,00€	
Copa helada de vainilla y chocolate <i>(Helado de vainilla con chocolate belga caliente). Vainilla ice cream with hot belgian chocolate.</i>	7,00€	

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS



CHOCOTORTA



CREMA CATALANA



HELADO SANTA MÓNICA



PANNACOTTA DE DULCE DE LECHE



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



LÁCTEOS
MILK



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



MOLUSCOS
SHELLFISH



HUEVO
EGG



SOJA
SOYA



FRUTOS SECOS
NUTS



PESCADO
FISH



GLUTEN
GLUTEN



SÉSAMO
SESAME



SULPHITE
SULFITO



SANTAMÓNICA *Comida Española*



santa.monica.restaurant

