

MENÚ MONTAUK STEAKHOUSE IBIZA CON ENTRADA EVENTOS*

MENU MONTAUK STEAKHOUSE IBIZA WITH EVENT TICKET*

*Entrada sin colas por la puerta VIP/ Skip-the-line entry through the VIP gate

Únicamente mayores de 18 años - 18yo + only

165€ por persona / per person

ENTRANTES / STARTERS

-Hummus de garbanzo, olivas, pan y degustación de aceite de oliva / Chickpea hummus, olives, bread and olive oil tasting

-Carpaccio de solomillo de Black Angus, con pesto de pistachos, albahaca, rúcula y crujiente de parmesano / Black Angus sirloin carpaccio with pistachio pesto, basil, arugula and crispy parmesan

-Croquetas de chuletón madurado / Aged T- bone steak croquettes

-Crujientes alitas de pollo de corral acevichadas y crema agria / Crunchy free-range chicken wings with ceviche sauce and sour creme

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

-Lomo de bacalao a la brasa gratinado con alioli de jarabe de arce, patatas y pimientos del piquillo / Grilled cod loin maple syrup alioli gratin with potatoes and “piquillo” peppers

-Costillar de cerdo con salsa barbacoa de bourbon y patatas cajún / Rack of pork ribs with bourbon barbecue sauce and cajun potatoes

-Picaña Black Angus USA, verduras al carbón, salsas Carolina BBQ y chimichurri / Black Angus USA picaña, charcoal-grilled vegetables, Carolina BBQ and chimichurri sauces

POSTRE / DESSERT

-Selección de postres “Montauk” / Selection of “Montauk” desserts

Bebida incluida (duración 1 hora): Agua, refrescos, vino o cerveza; un combinado marca NO PREMIUM (con Red Bull +2€); café
Drink included (for 1 hour): Water, soft drinks, wine or beer; a NON-PREMIUM mixed drink (with Red bull +2€); coffee

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante
If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team



THEUSHUAIAEXPERIENCE.COM

MENÚ MONTAUK STEAKHOUSE IBIZA CON ENTRADA EVENTOS*

MENU MONTAUK STEAKHOUSE IBIZA WITH EVENT TICKET*

*Entrada sin colas por la puerta VIP/ Skip-the-line entry through the VIP gate

Únicamente mayores de 18 años - 18yo + only

300€ por persona / per person

CÓCTEL DE BIENVENIDA • WELCOME DRINK

ENTRANTES / STARTERS

-Croquetas de chuletón madurado / Dry-aged t-bone croquettes

-Jamón 100% Ibérico 5J con pan cristal y tomate rayado / 100% Iberian ham 5J with crystal bread and grated tomato

-Steak tartar "Montauk" / "Montauk" steak tartar

-Gambas a la diablo con chips de arroz / Prawns "a la diablo" style (typical Mexican cooking technique with various spicy chilis) with rice chips

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

-Bogavante canadiense a la brasa con salsa de mantequilla ahumada y espinacas a la crema / Grilled canadian lobster with smoked butter sauce creamy spinach

-Tomahawk Nacional. 21 días de maduración con vegetales asados al carbón y salsa gremolata (Mínimo 2 personas). / National Tomahawk. Dry-aged for 21 days with char-grilled vegetables and gremolata sauce (2 people minimum).

-Solomillo con hueso madurado 400 g. con patatas fritas trufadas / Dry-aged tenderloin with bone 400 g. truffle french fries

POSTRE / DESSERT

-Selección de postres "Montauk" / Selection of "Montauk" desserts

Bebida incluida (duración 1 hora): Agua, refrescos, sangría, cerveza, vino rosado Whispering Angel, vino blanco Godeval o vino tinto Artadi Viñas de Gaín; un combinado marca PREMIUM y café.

Drink included (for 1 hour): Water, soft drinks, sangría, beer, rosé wine Whispering Angel, white wine Godeval or red wine Artadi Viñas de Gaín; a PREMIUM and coffee.

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante

If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team



THEUSHUAIAEXPERIENCE.COM