BISTRO MONROE

¡Bienvenido a Monroe! Con el lema "Blending old world elegance with a touch of modern boldness", Monroe no solo crea un puente entre el Viejo y el Nuevo Zuid, sino también entre los clásicos platos de bistró de antaño y la cocina moderna internacional.

Descubre los platos de nuestro chef Vadim Vesters y su equipo.

¿Tienes alguna alergia o requerimiento dietético del que debamos estar al tanto? Pregunta a tu camarero por la carta de alérgenos. En caso de una alta intolerancia al gluten, por favor, informa a nuestro personal.

OSTRAS

¡Nos encantan las ostras! Naturales o preparadas de manera original, frías o calientes por nuestro equipo de cocina. Preferimos trabajar con las exquisitas ostras de Oesterij en Yerseke. Siempre las servimos con una o dos salsas picantes artesanales de SWET de Bruselas para darles un toque extra.

Naturales (6 piezas)
Ostras Zeeuwse creuse n.º 3, servidas al natural o con una clásica mignonette de chalota y vinagre de vino tinto.
€ 19,00

Ostras Nikkei (2 piezas)
Ostras Zeeuwse creuses “Oesterij special” nº 3, servidas tibias, con mantequilla de miso, furikake de sésamo y cebolleta.
€ 10,00

Ostras St-Germain (2 piezas)
Ostras Zeeuwse creuse “Oesterij Special” n.º 3, aromatizadas con licor de flor de saúco St-Germain, granizado de lichi, sésamo tostado, aceite de albahaca y ralladura de limón.
€ 10,00

Gloria de Zelanda y Japón (2 piezas)
Ostras Zeeuwse creuse “Oesterij Special” n.º 3, servidas frías. Consomé fresco de dashi, furikake y cebolleta tierna.
€ 10,00

Suplemento Caviar “Trésor”
Algunos de nuestros entrantes pueden mejorarse con una generosa porción (10 g) de exquisito caviar. Una maravillosa colaboración entre los maestros del caviar de Imperial Heritage Caviar y Bistro Monroe. Bajo nuestra propia etiqueta, ofrecemos este exclusivo caviar de esturión siberiano para quienes buscan algo aún más especial. Gracias a su maduración, este caviar clásico y elegante es un verdadero placer. Disfruta de su suave sabor salino y mantecoso, con perlas medianas y de un brillo gris deslumbrante.
€ 20,00

ENTRANTES

Pork Belly
Un delicioso giro asiático en este tierno trozo de panceta de cerdo ibérico templado. Glaseado con bulgogi coreano y acompañado de una suave crema de zanahoria y jengibre. Terminado con un aderezo de coco y hierba de limón.
€ 17,00

Alcachofa
Alcachofa confitada y crujiente, espuma de Manchego ahumado, vinagreta de tomate y perifollo romano.
¡Un homenaje al Mediterráneo!
€ 22,00

Steak tartar "Monroe"
Steak tartar de carne roja de Flandes Occidental, cortado a mano y sazonado con beurre noisette, zumaque, mayonesa de estragón y terminado con berros.
€ 17,00

Croqueta de queso Comté
Nuestra croqueta de queso casera deluxe, con perejil, berros y limón.
€ 19,00

Tataki de atún Saku
Atún ligeramente sellado con furikake de sésamo picante, dashi helado y aderezo de hierba de limón, acompañado de ensalada agridulce de rábano, pepino y colirrábano.
€ 23,00

Suplemento Caviar "Trésor"
Con una selección de nuestros aperitivos, puedes darte un capricho con una generosa porción (10 gramos) de exquisito caviar. Una hermosa colaboración entre los maestros del caviar de Imperial Heritage Caviar y Bistro Monroe. Bajo nuestra propia etiqueta, ofrecemos este exclusivo caviar de esturión siberiano para quienes buscan algo realmente especial. Gracias a su distintivo proceso de maduración, este caviar clásico pero muy elegante es un verdadero deleite. Disfruta del sabor suave, salino y mantecoso de estas perlas grises medianas y brillantes.
€ 20,00

VEGETARIANO

Tarta de King Crab
Crujiente masa brick rellena con rilette casera de cangrejo real, carpaccio de manzana Granny Smith, apio nabo asado, terminada con crème d'Isigny y nuestro caviar Monroe-Trésor de Imperial Heritage.
€ 24,00

Tartar de Atún
Preparación fresca de tartar de atún sureño con chalota, cebollino, crema de huevo y vinagreta de hierbas y sésamo. Terminado con trufa de verano.
€ 24,00

PLATOS PRINCIPALES

Steak Tartar “Monroe”
Steak tartar de ternera roja de Flandes Occidental, cortado a mano y preparado por nuestros chefs con beurre noisette, sumac y mayonesa de estragón.
Servido con papas fritas frescas cocinadas en grasa de buey, mayonesa casera y una ensalada verde fresca.
€ 27,50

Ensalada a la Lieja
¡Un clásico de bistró reinventado!
Panceta de cerdo Ibérico cocinada lenta y a la parrilla, glaseada con pera y balsámico, judías verdes, tomate coeur de boeuf, patatas confitadas con piel y aliño de mostaza en grano.
€ 26,00

Pollo cuco de Malinas
Filete de pollo cuco de Malinas cocinado a baja temperatura, con zanahorias baby confitadas al estilo mediterráneo, hummus casero, granada, vinagreta de tomate, albahaca fresca y aceite con za’atar.
Acompañado de patatitas confitadas con piel.
€ 29,50

Catch of the day
Nos adaptamos a la oferta del mercado y seleccionamos el pescado según la temporada. Nuestro personal estará encantado de contarle más sobre el plato de pescado del día.
- Precio del día -

Tagliata de ternera estilo Monroe
Lomo de ternera cocinado a baja temperatura, con caviar de berenjena, ensalada de rúcula, tomate, albahaca, vinagreta de balsámico añejo y pecorino rallado con pimienta negra.
Se sirve con patatitas confitadas con piel o papas fritas caseras.
€ 38,00

Tartar de Atún
El mismo tartar fresco, ahora con patatas fritas en grasa de buey, mayonesa casera y ensaladita de rúcula.
€ 39,00

Pasta Margherita Monroe
Pasta Cappelletti rellena “Cacio e Pepe”, espuma de pecorino, vinagreta de pomodoro y aceite balsicum. Terminado con una ensalada de rúcula fresca con aceite de oliva virgen y balsámico añejo.
€ 29,00

Bavette (250 gr)
Exquisito bavette de res irlandesa TOP, seleccionado por Carmans y asado a la parrilla en nuestra BBQ Bastard.

Servido con papas fritas frescas cocinadas en grasa de buey, mayonesa casera, una ensalada verde fresca y una salsa a elección:
bearnesa, salsa de pimienta, mantequilla maître d’hôtel o mantequilla de chimichurri.

Nuestra bavette se recomienda en término saignant (poco hecho).
€ 31,00

Six-rib (350 gr)
Este jugoso y marmoleado entrecot argentino - seleccionado por Carmans - se cocina a la parrilla en nuestra BBQ Bastard.

Servido con papas fritas frescas cocinadas en grasa de buey, mayonesa casera, una ensalada verde fresca y una salsa a elección:
bearnesa, salsa de pimienta, mantequilla maître d’hôtel o mantequilla de chimichurri.

Nuestra entrecot se recomienda en término saignant o medium-rare. Tiempo de preparación: 15 minutos.
€ 40,00

POSTRES

Todos los postres en Monroe son caseros y preparados con los mejores ingredientes. Compartir es opcional...

Soufflé de Chocolate
El postre insignia de Monroe. Soufflé servido caliente con chocolate de origen único de Ecuador (70,1%). Este clásico requiere un poco de paciencia (20 min).
€ 12,00

Suplemento
Bola extra de helado de vainilla casero con vainilla de Madagascar.
+ € 2,50

Cheesecake
Deliciosa tarta de queso vasca horneada según la receta secreta de nuestro chef, servida con compota casera.
€ 12,00

Apple
Nuestra exquisita tarte tatin casera servida caliente, acompañada de helado de vainilla artesanal.
€ 12,00

Sugerencia de cóctel Maple Story
Bourbon Maker's Mark, mantequilla noisette, sirope de arce, toque salino.
€ 16,00

Dame Blanche
Helado casero de vainilla con vainilla de Madagascar, galleta clásica, salsa de chocolate Callebaut y nata montada fresca.
€ 12,00

Boules de Monroe
Nuestra versión traviesa de las Boules de Berlin. Dos boules rellenas de mousse de vainilla de Madagascar y bourbon Maker's Mark, compota de albaricoque y compota de mora.
€ 14,00

Sugerencia de cóctel Joséphine
Mandarine Napoléon, Noilly Prat Ambre, Luxardo Maraschino, té verde, clara de huevo.
€ 12,00

QUESOS

Una selección única de quesos madurados por los Maestros Queseros Van Tricht. Se sirven con brioche y compota de higos.

Elige entre las siguientes 8 variedades de queso:
4 quesos € 18,00
8 quesos € 32,00

SUGERENCIAS DE BEBIDAS PARA ACOMPAÑAR LOS QUESOS

Bon Courage Cape Vintage Port 2018
Robertson - Sudáfrica
Nuestra recomendación para la tabla de quesos. Notas de ciruelas y cerezas negras, con un marcado sabor a frutos del bosque, toques de moka y chocolate especiado, y un final largo y complejo.
Copa € 8,00

Madeira Marvilha
Este Madeira ofrece aromas de frutas secas. En boca es ligero, aterciopelado y equilibrado, con un final largo y seco.
Copa € 8,00

Liefmans Goudenband
8° - 75cl
Esta cerveza única de fermentación mixta destaca por su acidez suave, elegancia y carácter vinoso. Perfecta para acompañar quesos o simplemente disfrutarla sola.
Botella € 18,00

LOS QUESOS

Camembert schaap
Garage Fromage es una encantadora iniciativa a pequeña escala que comenzó en 2022. Un grupo de apasionados queseros convirtió su afición en su profesión, elaborando queso en Herent, cerca de Lovaina. Utilizan leche cruda de oveja adquirida a agricultores locales. Este queso es un camembert de leche de oveja con una corteza blanca, un corazón cremoso y un sabor intenso.

Drunk Devil
Queso semiduro elaborado con leche de vaca pasteurizada de granjas de la región de Roeselare, donde también se encuentra la quesería. Su particularidad es que se le añade la famosa cerveza Duvel a la leche y, posteriormente, se lava con más Duvel durante la maduración. El resultado es un queso con notas malteadas y lupuladas. Su corteza es comestible.

Husumer
Queso de corteza lavada con un sabor suave, más delicado que el Munster. Se produce en la quesería ecológica Backensholzer Hof, en el norte de Alemania, en el estado de Schleswig-Holstein (Kreis Nordfriesland). El pequeño pueblo donde se elabora tiene solo 650 habitantes. La leche proviene de su propio rebaño y toda la producción es completamente ecológica.

La trappe au noix
Originario de la región de Périgord, este queso fue inicialmente elaborado por monjas en la abadía de Échourgnac. Está hecho con leche de vaca pasteurizada y durante su maduración se lava regularmente con licor de nuez, lo que le confiere un aroma intenso a frutos secos.

Alex
Queso semiduro de la región de Allgäu, en el sur de Alemania. Es un queso típico de montaña, con un sabor muy intenso y una maduración de nueve meses. Su corteza está cubierta con una mezcla de ceniza y sirope de flor de saúco. Se dice que cuando el quesero elaboró ... su primer queso y se dirigía a una tienda en Múnich para presentarlo, aún no tenía nombre para él. Entonces, decidió bautizarlo con el nombre del tren en el que viajaba: Allgäu Express, abreviado como Alex.

Comté Marcel Petite Fort Saint Antoine Réservation
Un queso duro de renombre originario del Jura, elaborado con leche cruda de vaca. Se madura en un antiguo fuerte militar a 1100 metros de altitud, donde la temperatura y la humedad permanecen constantes, proporcionando condiciones ideales para su maduración. La flora natural del fuerte le aporta un sabor único. La particularidad de esta selección “Réservation” es que los maestros afinadores de Van Tricht han seleccionado personalmente las ruedas de queso, almacenándolas en el fuerte antes de trasladarlas a la cervecería de la ciudad para completar su maduración.

Old Groendal
Queso belga de leche de vaca pasteurizada. Este queso “viejo” y quebradizo es conocido como “el parmesano belga”. Su maduración dura 18 meses, desarrollando un sabor intenso y complejo.

Shropshire Blue
Un queso azul excepcional de leche de vaca originario del Reino Unido, emparentado con el Stilton. Fue creado en 1970 en la lechería Castle Stuart en Inverness, Escocia, por Andy Williamson, un quesero entrenado en la elaboración de Stilton en Nottinghamshire. Inicialmente, el queso se llamaba Inverness-shire Blue o Blue Stuart, pero para atraer mayor interés se le cambió el nombre a Shropshire Blue, aunque no tiene ninguna conexión con la región de Shropshire. Actualmente, se produce en las queserías de Clawson, Leicestershire, Cropwell Bishop y Colston Bassett, donde también se elabora el Stilton. Su característico color naranja proviene del annatto, un colorante natural. Es más suave que el Stilton pero conserva su cremosidad. Su sabor combina la intensidad de las vetas azules con sutiles notas de caramelo.

POSTRES LÍQUIDOS

Rum Smuggler
Ron Bacardi Ocho, ron Plantation Pineapple, falernum, chocolate.
Para los amantes del ron: una versión dulce y deliciosa del clásico Rum Old Fashioned, perfecta para acompañar nuestros postres.
€ 16,00

Espresso Martini
Vodka Grey Goose, Kahlua, espresso Caffè Vergnano.
“Something that wakes me up and then fucks me up!” – Con esta famosa frase nació este cóctel en los años 80. La suavidad de Grey Goose vodka, el toque amargo del espresso recién hecho y la dulzura del licor de Kahlua hacen que sea imposible fallar con esta combinación.
€ 14,00

Sugerencia de postre Soufflé de Chocolate
El postre estrella de Monroe.
€ 12,00

Temptress
Bon Courage Cape Vintage port, cognac Camus VS, Oloroso sherry, sirope de arce, cacao.
Los sutiles matices de nuez del Oloroso sherry y el vino de Oporto son los protagonistas de este inesperado cóctel after-dinner.
€ 13,00

Sugerencia de postre Queso – 4 u 8 variedades
Selección de Van Tricht, maestro quesero.
€ 18,00 / € 32,00

Maple Story
Bourbon Maker’s Mark, mantequilla avellana, sirope de arce, salina.
Nuestra versión con alcohol del “Butter Punch”: un digestivo sedoso y dulce, con sabor a caramelo que te hará pensar en los clásicos Werther’s Original.
€ 16,00

Frozen Lemon Cake
Vodka Grey Goose Le Citron, limoncello DiCapri, hoja de lima, yuzu, nata.
Un experimento que se nos fue de las manos... Este cóctel captura la nostalgia dulce y ácida de la tarta de limón, transformando su esencia en una versión líquida irresistible.
€ 14,00

Irish Coffee
Whiskey Jameson, azúcar, espresso Caffè Vergnano, nata.
El clásico de clásicos, simple y atemporal.
€ 9,00

Ratafia de Champagne Rubis 18%
Distillerie Jean Goyard
Un coupage rico y sedoso que combina mosto de uva y Eaux-de-vie envejecido en barricas de roble. Su color ámbar brillante y sus aromas dulces y especiados se despliegan en la nariz, mientras que en boca revela notas de fruta confitada y jalea de membrillo.
€ 9,00

Maker's Mark 46
Kentucky Straight Bourbon
€ 18,00

Santa Teresa 1796
Ron premium de Venezuela, excepcionalmente suave.
€ 16,00

Dewar's 12y
Blended Whisky
€ 9,50

Aultmore 12y
Single Malt Whisky
€ 13,00

Hibiki
Whisky japonés
€ 25,00

Camus VS cognac
€ 11,50

CONSULTA NUESTRA CARTA DE BAR PARA DESCUBRIR MÁS CÓCTELES Y BEBIDAS AFTER-DINNER.