



# MONTAÑESES

RESTAURANTE

*Excelencia sin pretensiones*

---

## CARTA DE COMIDAS Y BEBIDAS

*Cocina española  
...y algunas opciones porteñas*

*Colegiales · Buenos Aires*

# ENTRADAS · TAPAS

## Tapas frías

|                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| Bondiola de cerdo de bellota <sup>SG</sup>                                | 20.000 |
| <i>Del productor salteño Cerdo Negro · 50 g</i>                           |        |
| Jamón crudo <sup>SG</sup>                                                 | 24.000 |
| <i>Tipo serrano · 100 g</i>                                               |        |
| Jamón crudo con burratina <sup>SG</sup>                                   | 36.000 |
| Sobao pasiego y anchoas                                                   | 19.000 |
| <i>Panificado cántabro con anchoas de Mar del Plata y manteca cítrica</i> |        |
| Boquerones de Alicante con queso tipo manchego <sup>SG</sup>              | 21.000 |
| Gildas clásicas <sup>SG</sup>                                             | 19.000 |
| <i>Pincho de anchoa, boquerón, aceituna, piparra y alcaparrón</i>         |        |
|                                                                           | 4 u.   |
| Tartar de langostinos <sup>SG</sup>                                       | 33.000 |
| <i>Ahumados. Con palta, pepinos, cebolla morada y cilantro</i>            |        |
| Carpaccio de hongos y langostinos <sup>SG</sup>                           | 36.000 |
| <i>Con leche de tigre</i>                                                 |        |
| Plato de quesos <sup>SG</sup> <sup>V</sup>                                | 26.000 |
| <i>Manchego, brie, sardo y azul</i>                                       |        |

## Tortillas y huevos

|                                                    |                     |
|----------------------------------------------------|---------------------|
| Tortilla española                                  | 35.000              |
| <i>Con cantimpalo</i>                              | <i>chica 20.000</i> |
| Tortilla de papa y cebolla <sup>V</sup>            | 26.000              |
|                                                    | <i>chica 18.000</i> |
| Tortilla chica con chistorra y alioli de ajo negro | 22.000              |
| Tortilla rellena de milanesa                       | 38.000              |
| Huevos rotos con jamón                             | 36.000              |
| Huevos rotos y gambas al ajillo                    | 39.000              |

## Croquetas (combinadas como quieras)

|                                                                                          |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Jamón crudo - Hongos <sup>V</sup> - Calamar y morcilla - Brócoli y espinaca <sup>V</sup> |  |
| 4 u. 24.000 · 6 u. 30.000 · 8 u. 40.000                                                  |  |

Cubierto 5.000 · incluye agua filtrada, con y sin gas

## De mar

|                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| Rabas                                                               | 33.000 |
| <i>Con alioli de ajo negro</i>                                      |        |
| Gambas al ajillo <sup>SG</sup>                                      | 39.000 |
| <i>Aceite de oliva, ajo y guindilla</i>                             |        |
| Gambas apanadas en panko                                            | 39.000 |
| Gambas envueltas en panceta sobre portobellos dorados <sup>SG</sup> | 36.000 |
| Mejillones a la provenzal <sup>SG</sup>                             | 32.000 |
| Calamar a la plancha <sup>SG</sup>                                  | 29.000 |
| <i>Con panceta y ajo</i>                                            |        |

## PLATOS FRESCOS DE TEMPORADA

|                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Espárragos, chistorra, queso tipo manchego, almendras tostadas y limón <sup>SG</sup> | 32.000 |
| Tomate reliquia, espinaca, portobellos y sardo <sup>SG</sup> <sup>V</sup>            | 28.000 |
| Hojas verdes, queso tipo manchego y dátiles <sup>SG</sup> <sup>V</sup>               | 28.000 |

## ARROCES

|                                                             |                   |
|-------------------------------------------------------------|-------------------|
| Paella de mariscos <sup>SG</sup>                            | 90.000            |
| <i>Con azafrán y variedad de mariscos</i>                   | <i>para dos</i>   |
| Paella de ternera braseada <sup>SG</sup>                    | 80.000            |
| <i>Con vegetales de estación</i>                            | <i>para dos</i>   |
| Arroz meloso y chernia glaseada con ajo negro <sup>SG</sup> | 46.000            |
|                                                             | <i>individual</i> |
| Arroz con langostinos y calamares <sup>SG</sup>             | 42.000            |
|                                                             | <i>individual</i> |
| Arroz meloso con hongos <sup>SG</sup> <sup>V</sup>          | 34.000            |
| <i>Portobellos y hongos de pino</i>                         | <i>individual</i> |

## PESCADOS Y MARISCOS

|                                                                                                                |                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Cazuela de mariscos                                                                                            | 80.000          |
| <i>Variedad de mariscos y pescados en salsa.<br/>Con papas españolas</i>                                       | <i>para dos</i> |
| Picada de mar                                                                                                  | 90.000          |
| <i>Gambas al ajillo, mejillones provenzal,<br/>mejillones gratinados, rabas y merluza frita,<br/>con papas</i> | <i>para dos</i> |
| Pulpo español <sup>SG</sup>                                                                                    | 98.000          |
| <i>Grillado, con papas</i>                                                                                     |                 |
| Trucha con crema de langostinos<br>y puré de brócoli <sup>SG</sup>                                             | 52.000          |
| Trucha con vegetales<br>salteados <sup>SG</sup>                                                                | 40.000          |
| Chernia grillada con brócoli,<br>espinaca y jamón crudo <sup>SG</sup>                                          | 40.000          |
| Abadejo a la portuguesa con<br>papas españolas                                                                 | 36.000          |
| Abadejo al roquefort con papas<br>españolas                                                                    | 40.000          |
| Abadejo grillado con<br>vegetales <sup>SG</sup>                                                                | 32.000          |
| Merluza en salsa verde con<br>papas españolas                                                                  | 32.000          |
| <i>Salsa típica cántabra con vegetales verdes y<br/>vino blanco</i>                                            |                 |
| Merluza a la romana con puré                                                                                   | 25.000          |

## CARNES

---

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Cachopo asturiano | 46.000 |
|-------------------|--------|

*Dos filetes de nalga con jamón crudo y queso en el centro*

---

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Milanesa de peceto El Gusti | 38.000 |
|-----------------------------|--------|

*Con jamón crudo, tomate y queso sardo*

---

|                                            |        |
|--------------------------------------------|--------|
| Milanesa de peceto con papas fritas o puré | 30.000 |
|--------------------------------------------|--------|

|                                         |        |
|-----------------------------------------|--------|
| Milanesa napolitana con papas españolas | 38.000 |
|-----------------------------------------|--------|

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Milanesa de peceto con fideos | 32.000 |
|-------------------------------|--------|

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| Pechuga grillada con ensalada <sup>SG</sup> | 23.000 |
|---------------------------------------------|--------|

---

## PASTA

---

***Las pastas*** (caseras)

---

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| Canelones de osobuco braseado, espinaca y ricota | 36.000 |
|--------------------------------------------------|--------|

*Salen con su fondo de cocción y salsa blanca*

---

**Cintas**

*Salen con*

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| Camarones, mejillones, portobellos y cherries | 40.000 |
|-----------------------------------------------|--------|

|                                                  |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| Portobellos, hongos de pino y crema <sup>V</sup> | 36.000 |
|--------------------------------------------------|--------|

|      |        |
|------|--------|
| Luro | 34.000 |
|------|--------|

*Crema, verdeo, hongos, tomate y jamón*

---

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Portuguesa, crema o rosa <sup>V</sup> | 30.000 |
|---------------------------------------|--------|

---

## POSTRES

### ***Tartas de queso***

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Clásica                              | 14.000 |
| De dulce de leche                    | 14.000 |
| De maní, caramelo salado y chocolate | 14.000 |
| Degustación de las tres              | 24.000 |

### ***Clásicos***

|                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tarta de Santiago <sup>SG</sup><br><i>Harina de almendras y especias</i>              | 14.000 |
| Natillas <sup>SG</sup>                                                                | 12.000 |
| Arroz con leche <sup>SG</sup>                                                         | 9.000  |
| Flan con naranja y azafrán <sup>SG</sup><br><i>Extra dulce de leche o crema 3.000</i> | 10.000 |
| Sobao tiramisú<br><i>Hecho con sobao pasiego, panificado cántabro</i>                 | 14.000 |
| Mousse de chocolate <sup>SG</sup>                                                     | 14.000 |
| Affogato <sup>SG</sup>                                                                | 10.000 |

### ***De la casa***

|                                                                                                                         |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Brownie relleno de Nutella<br><i>Con helado de crema americana y ganache de chocolate</i>                               | 26.000 |
| Tarta de manzana con helado<br><i>Con salsa de caramelo y almendras tostadas</i>                                        | 24.000 |
| Queso brie, dulce de tomate casero y nueces <sup>SG</sup><br><i>Flambeado, con una copita de Salentein Late Harvest</i> | 16.000 |
| Panqueque con dulce de leche flambeado                                                                                  | 12.000 |

## PARA BEBER

---

El agua filtrada, con y sin gas,  
está incluida en el cubierto.

*Siguen los cócteles, la sidra,  
las cervezas, los destilados  
y las bebidas sin alcohol.*

*Los vinos tienen carta propia:  
pedísela al camarero. Está  
ordenada por región y, dentro de  
cada región, por varietal; varias  
etiquetas se sirven por copa.*

Ante la duda, consultanos: te  
orientamos con el maridaje.

# CÓCTELES

---

Tinto de verano 8.000

*Vino tinto, almíbar de limón y soda*

---

Vermú La Fuerza Primavera 10.000

*Rosado. Con soda y hielo*

---

Aperol Spritz 16.000

*Aperol, espumante y soda*

---

Cynar con pomelo 12.000

*Cynar y pomelo*

---

Gin Apóstoles y tónica 14.000

*Gin de yerba mate y pomelo rosado, con tónica*

---

Fernet con Coca Cola 10.000

*Fernet Branca y Coca-Cola*

---

Bloody Mary 16.000

*Vodka, tomate, limón, salsa inglesa y Tabasco*

---

Negroni 14.000

*Gin, Campari y vermut rosso*

---

Old Fashioned 14.000

*Whisky, azúcar y angostura*

---

El Montañés 14.000

*Whisky, cognac, almíbar, bitter y twist de naranja*

---

Carajillo 43 shakeado 14.000

*Espresso y Licor 43, batido*

---

## OTRAS BEBIDAS

---

### ***Sidra***

---

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Vaso de sidra tirada           | 9.000 |
| <i>80 % pera, 20 % manzana</i> |       |

---

### ***Cervezas***

---

|                |       |
|----------------|-------|
| Cerveza tirada | 8.000 |
| <i>Rubia</i>   |       |

---

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Estrella de Galicia | 8.000 |
| <i>Lata</i>         |       |

---

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Estrella de Galicia sin TACC | 8.000 |
| <i>Lata</i>                  |       |

---

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Estrella de Galicia 0 % tostada | 8.000 |
| <i>Sin alcohol · lata</i>       |       |

---

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Corona 0 %                  | 8.000 |
| <i>Sin alcohol · porrón</i> |       |

---

### ***Sin alcohol***

---

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Gaseosas                      | 5.000 |
| <i>Línea Coca-Cola · lata</i> |       |

---

|               |       |
|---------------|-------|
| Agua envasada | 4.000 |
| <i>500 cc</i> |       |

---

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Agua saborizada | 4.000 |
| <i>500 cc</i>   |       |

---

|          |       |
|----------|-------|
| Gatorade | 5.000 |
|----------|-------|

---

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Jugo exprimido de naranja | 8.000 |
|---------------------------|-------|

---

|               |       |
|---------------|-------|
| Limonada      | 8.000 |
| <i>400 cc</i> |       |

---

### ***Destilados***

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Jameson                    | 8.000  |
| Johnnie Walker Black Label | 10.000 |
| Evan Williams Honey        | 12.000 |
| Glenlivet 15 años          | 22.000 |

### ***Licores***

|          |       |
|----------|-------|
| Licor 43 | 9.000 |
|----------|-------|

## **C A F E T E R Í A**

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Té                         | 4.000 |
| Café o cortado             | 5.000 |
| Café doble                 | 6.000 |
| Café Montañés              | 8.000 |
| <i>Con nutella y crema</i> |       |
| Carajillo                  | 9.000 |
| <i>Café y Licor 43</i>     |       |

## **A L M A C É N M O N T A Ñ É S**

### ***Para llevar***

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Berenjenas en conserva caseras        | 12.000 |
| Cajita de mini polvorones de almendra | 10.000 |
| Aceite de oliva virgen extra          | 85.000 |
| Montañeses 3 litros                   |        |
| <i>Tinogasta, Catamarca</i>           |        |

# MONTAÑESES

---

*Montañés es como se llama  
en España a la gente de  
Cantabria. De ahí el nombre,  
y de ahí buena parte de la  
carta: el sobao pasiego, las  
anchoas, los callos de Tama.*

RESTAURANTE  
CAVA DE VINOS  
CAFETERÍA

WhatsApp 11 3324 0506

@montaneseresto

JORGE NEWBERY 2818 ·  
COLEGIALES · CABA



MONTAÑESES

RESTAURANTE

*Excelencia sin pretensiones*

*Colegiales · Buenos Aires*