



ENTRANTES/STARTERS

Cangrejo real, gazpacho de aguacate y huevas de salmón - 27€
King crab, avocado gazpacho and salmon eggs

Ceviche amazónico de gambas y corvina - 24€
Amazonic style prawn and white seabass ceviche

Gambones crujientes, albahaca y salsa nuoc-mam (4 unid.) - 19€
Crispy King prawns, basil and nuoc-mam sauce

Vieiras “snacké”, maíz en 3 texturas y bacon - 25€
Scallops “snacké”, corn in 3 textures and bacon

Burrata, cecina de buey, pesto de cilantro y pan chipá - 19€
Burrata, beef cecina, coriander pesto and pan chipá

Gyozas Monkey de verduras con consomé de kimchi y cebolleta tierna - 18€
Monkey vegetable gyozas with kimchi consommé and spring onion

Ensalada de bogavante, tempura de aguacate, mango, pomelo y vinagreta de miso blanco - 45€
Lobster salad, avocado tempura, fresh mango, grapefruit and white miso vinaigrette

Taco Bao “Yucatán” de pollo - 17€
“Yucatán” chicken bao bun taco

Tartar de Atún rojo al estilo Nikkei - 25€
Tuna Tartar Nikkei style

Pitza Libanesa, pollo marinado, hummus y queso feta - 19€
Lebanese pitza, marinated chicken, hummus and feta cheese

PRINCIPALES/ MAINS

Salmón, arroz infusionado con remolacha y jengibre, salsa de yogurt y cilantro - 32€
Salmon, rice infused with beetroot and ginger, yogurt and coriander sauce

Atún rojo, alcachofa a la plancha, crema de coliflor y criolla de wasabi - 38€
Red tuna fish, grilled artichoke, cream of cauliflower and wasabi criolla

Corvina salvaje al estilo Thai, curry verde y arroz crujiente - 33€
Thai style wild sea bass, green curry and crispy rice

Risotto de parmesano, velouté de espinacas y polvo de frambuesa - 28€
Parmesan risotto, spinach velouté and raspberry powder

Pasta fresca de bogavante con ajo, chili y tomate - 52€
Homemade fresh lobster pasta with garlic, chili and tomato

Costillas de cordero, crema de ajo negro y comino con bulgur especiado - 37€
Lamb chops, black garlic and cumin cream with spicy bulgur

Solomillo de ternera gallega, parmentier de patata y pimienta jamaicana - 38€
Galician fillet steak, potato parmentier and Jamaican pepper

Centro Lomo de Rubia Gallega 500g - 69€
Galician Blonde Rib Eye 500g

Monkey Club Burger - 27€
Monkey Club Burger

Pollo BBQ al estilo Koreano con yogurt de jalapeño - 31€
Korean style BBQ chicken with jalapeño yogurt

CAVIAR

Caviar Oscietra “Prestige”

20gr - 75€
50gr - 150€

SIDES

Parmentier de patata y pimienta jamaicana - 9€
Potato parmentier and Jamaican pepper

Patatas Fritas Caseras - 8€
Homemade French Fries

Arroz al vapor infusionado con remolacha y jengibre - 9€
Rice infused with beetroot and ginger

Judías de Kenya, vinagreta de yuzu y trufa - 12€
Kenyan green beans, yuzu and truffle vinaigrette