



RESTAURANTE
MARY MONTE

RESERVAS: +34 679 717 216
www.mym-conil.com

RESTAURANTE MAR y MONTE

*Nuestro pan está elaborado de forma artesanal
en horno de leña y a fuego lento.*

Platos vegetarianos están marcados con ^{veg.}

¡Muchas gracias por su visita! El equipo de Mar y Monte.

Our bread is homebaked slowly in a wood burning oven.

Vegetarian dishes are marked with ^{veg.}

Thank you for your visit! Your Mar y Monte Team.

Unser Brot ist hausgemacht, wir backen es langsam im Holzkohleofen.

Alle vegetarischen Gerichte sind mit ^{veg.} markiert.

Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten MwSt.

Vielen Dank für Ihren Besuch! Ihr Mar y Monte Team.

Pan y Picos. Bread and Pics. Brot und Picks. 1.60€/pers.



Disponemos de un plan de control de alérgenos.

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, ¡avísenos!

We dispose of an allergen control plan.

If you have any allergies or food intolerance, please let us know!

Wir verfügen über einen Allergie-Plan.

Informieren Sie uns bitte über evtl. Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

- | | | |
|--|--|---------------------------------------|
| 1) Apio
Celery
Sellerie | 6) Altramuces
Lupins
Lupinen | 11) Cacahuetes
Peanuts
Erdnüsse |
| 2) Cereales con gluten
Gluten-containing cereals
Glutenhaltiges Getreide | 7) Leche
Milk
Milch | 12) Sésamo
Sesame
Sesam |
| 3) Crustáceos
Crustaceans
Schalentiere | 8) Moluscos
Molluscs
Muscheln/Weichtiere | 13) Soja
Soya
Soja |
| 4) Huevos
Eggs
Eier | 9) Mostaza
Mustard
Senf | 14) Sulfitos
Sulphites
Sulfite |
| 5) Pescado
Fish
Fisch | 10) Frutos de cáscara
Nuts/Shell fruits
Nüsse/Schalenfrüchte | |

Precios en Euros, IVA incluido. Prices in Euro, taxes included. Preise in Euro, inkl. MwSt.



ENTRANTES

Starters // Vorspeisen



Gazpacho ^{veg. 4,14)} (temporada) (seasonal) (saisonal) 5.50

Cold and light tomato soup // Kalte leichte Tomatensuppe

Salmorejo ^{2,4,14)} (temporada) (seasonal) (saisonal) 6.50

Cold tomato soup with bacon and egg // Kalte Tomatensuppe mit Speck und Ei

Ensalada de Tomate y Cebolla ^{veg.} 10.00

Tomato & onion salad // Tomatensalat mit Zwiebeln

Provolone ^{veg. 7)} Queso italiano fundido en horno de leña. 12.00

Italian cheese melted in the charcoal oven // Italienischer Käse im Holzkohleofen geschmolzen

Ensalada de la Huerta Orgánica ^{veg. 14)} 13.00

Hojas de roble, lechuga romana, cogollos, lollo rojo, batavia rubia, rúcula, col blanca, tomate de Conil, zanahoria, cebollino ... con vinagreta casera.

Ecological salad calf leaf salad, romana salad, lettuce hearts, lollo rosso, batavia, rocket, white cabbage, tomatoes from Conil, carrots, chives ... served with homemade vinaigrette

// Ökologischer Gartensalat Eichblattsalat, Romana Salat, Salatherzen, Lollo Rosso, Batavia, Rucola, Weißkohl, Tomaten aus Conil, Karotten, Schnittlauch ... mit hausgemachter Vinaigrette

Ensalada Caprese ^{veg. 7,14)} 14.00

Mozzarella de búfala, tomate de Conil, albahaca, rúcula.

Caprese Salad buffalo mozzarella, tomatoes from Conil, fresh basil, rocket

// Caprese Büffelmozzarella, Tomaten aus Conil, frisches Basilikum, Rucola

Ensalada de Rulo de cabra y Frutos secos ^{veg. 7,10,11)} 15.00

Rúcula, hojas de roble, tomate cherry.

Salad with goat cheese and nuts rocket, calf leaf salad, cherry tomatoes

// Salat mit Ziegenkäse und Nüssen Rucola, Eichblattsalat, Cherry-Tomaten

Ensalada de Queso Burrata ^{veg. 7,10,11,14)} con piñones, nueces y vinagreta de albahaca 16.00

Burrata cheese salad with pine nuts, walnuts and basil vinaigrette

// Burrata Salat mit Pinienkernen, Walnüssen und Basilikum Vinaigrette

Anchoas de Santoña ^{2,4,5,7,10)} con queso, tomate seco y hojaldre invertido 16.00

Anchovies from Santoña with cheese, sundried tomatoes in puff pastry

// Anchovis (Sardellenfilets) aus Santoña mit Käse, getrockneten Tomaten in Blätterteig

Parrillada de Setas & Espárragos "especial" ^{veg. 7)} (temporada) 18.00

... con rúcula y Grana Padano.

Grilled mushrooms & asparagus "special" with rocket salad and Grana Padano cheese (seasonal)

// Pilze & Spargel vom Grill "spezial" mit Rucola und Grana Padano Käse (saisonal)





ENTRANTES ESPECIALES

Special starters // Besondere Vorspeisen

Melón con Jamón *Melon with Serrano ham // Melone mit Serranoschinken* 12.00

Carpaccio de Retinto⁷⁾ Solomillo de ternera, rúcula, queso Grana Padano, pipas. 21.00
Carpaccio from the local cattle "Retinto" rocket, Grana Padano cheese, pine nuts
// Carpaccio vom heimischen Rind "Retinto" Rucola, Grana Padano Käse, Pinienkerne

Tartar de Atún^{2,4,5,7,12,13,14)} (temporada) (seasonal) (saisonal) 28.00
Aguacate, cebollino, lima, salsa de soja, semillas de sésamo, jengibre, aceite de sésamo.
Tuna tartar avocado, chives, soy sauce, sesame seeds, ginger, sesame oil
// Thunfisch-Tartar Avocado, Schnittlauch, Limette, Sojasauce, Sesam, Ingwer, Sesamöl

Ventresca de Atún de Almadraba 120.00/kg
Tuna belly from Almadraba // Thunfischbauch aus Almadraba-Fang

BRUSCHETTA ITALIANA (2 uds. 2 slices 2 Stück)

Italian slices of bread "Bruschetta" // Italienisches Bruschetta Brot

Bruschetta Caprese^{veg. 2,7)} Tomate, mozzarella, hierbas aromáticas. 6.50
Mozzarella, tomato, aromatic herbs // Tomate, Mozzarella, aromatische Kräuter

Bruschetta Anchoas^{2,5,7)} Tomate, mozzarella, anchoas. 7.50
Tomato, mozzarella, anchovies // Tomate, Mozzarella, Sardellen

REVUELTOS CAMPERO & CROQUETAS

Scrambled eggs country style & Croquettes // Bauernomelettes & Krokette

Croquetas de Carne^{2,4,7,14)} 12.00
Croquettes filled with meat // Krokette gefüllt mit Fleisch

Croquetas de Puchero^{1,2,4,7)} *Croquettes filled with meat from Andalusian "Puchero"* 12.00
// Krokette gefüllt mit Fleisch vom andalusischen Eintopf "Puchero"

Revuelto Mar y Monte^{3,4)} Verduras ecológicas del tiempo y langostinos. 14.00
Scrambled eggs country style with ecological vegetables and king prawns
// Bauernomelette mit ökologischem Gemüse und Riesengarnelen



ENTRANTES DE MARISCOS

Seafood Starters // Meeresfrüchte Vorspeisen

Tortillita de Camarones ^{2,3,5,8)} 1 ud. 2.50

Shrimp fritter 1 piece // Frittiertes Garnelen-Rösti 1 Stück

Mejillones al Vapor ⁸⁾ 15.00

Steamed mussels // blanchierte Miesmuscheln

Mejillones en Salsa ^{7,8,14)} Con tomate, ajo, perejil, vino blanco y limón 15.00

Mussels in homemade sauce tomato, garlic, parsley, white wine, lemon

// Miesmuscheln in Weißwein-Sauce Tomate, Knoblauch, Schnittlauch, Zitrone

Langostinos en Salsa Chili ^{3,14)} Agridulce & picante. 18.00

King Prawns in Chili sauce sweet sour & spicy

// Riesengarnelen in Chili-Sauce süßsauer & pikant

Langostinos al Ajillo ³⁾ 18.00

King Prawns in hot olive oil with garlic

// Riesengarnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch

Almejas a la Marinera ^{7,8,14)} 24.00

Con cebolla, ajo, pimentón, vino blanco.

Clams "sailor's style" with onions, garlic, peppers, white wine

// Venusmuscheln nach Seemannsart mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Weißwein

Almejas "Mar y Monte" ^{7,8,14)} 24.00

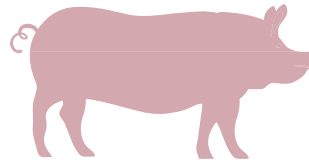
Con tomate cherry, ajo, gajos de limón, perejil, vino blanco.

Clams "Mar y Monte" with cherry tomatoes, garlic, lemon slices, parsley and white wine

// Venusmuscheln "Mar y Monte" mit Cherry-Tomaten, Knoblauch, Zitronen, Petersilie, Weißwein



IBÉRICA DE BELLOTA



PREMIUM QUALITY
GRILL

Iberian "Black Pork" specialities (fed with acorns)

// Spezialitäten vom iberischen "Schwarzen Schwein" (mit Eichel gefüttert)

Secreto Ibérico – Textura y sabor excepcional por su grasa entreverada. 24.00

*Exceptional texture and flavour thanks to **medium fat marbling***

// Besondere Faserung und außergewöhnlicher Geschmack, **mittlere Fettmarmorierung**

Preso Ibérica – Textura y sabor excepcional por su grasa intramuscular. 24.00

*Exceptional texture and flavour thanks to **light fat marbling***

// Besondere Faserung und außergewöhnlicher Geschmack, **leichte Fettmarmorierung**

PARRILLADAS *Barbecue // vom Holzkohlegrill*

Parrillada Ibérica de Bellota Secreto, Presa, Pluma. 24.00

Mixed Iberian grill // Grillteller vom Iberischen Schwein

Parrillada Retinto Entrecot y Solomillo. 32.00

Mixed Retinto grill (Tenderloin and Sirloin)

// **Grillteller Retinto** (Entrecôte und Filetsteak)

Parrillada Mixta Ibérica & Retinto. 52.00 (2 pers.)

Mixed grill Iberian & Retinto

// **Gemischter Grillteller Iberisch & Retinto**

Parrillada de Verdura Mixta ^{veg.} 14.00

Mixed grill of vegetables // Knackige Gemüseplatte vom Grill

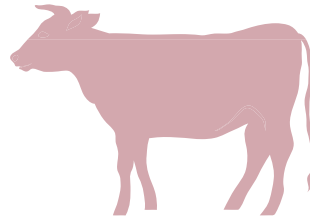
Todos los platos de carne se sirven con una guarnición de patatas fritas o verduras.

All barbecue dishes are served with a set of fresh fries or vegetables.

// Alle Fleischgerichte werden mit einer Beilage von Pommes Frites oder Gemüse serviert.

CARNE MEAT FLEISCH

RETINTO DE LA ZONA TERNERA A LA BRASA



PREMIUM QUALITY
GRILL

Chargrilled local "Retinto" beef specialities

// Spezialitäten vom heimischen Rind "Retinto" – vom Holzkohlegrill

Brocheta de Solomillo 26.00

Retinto skewer sirloin wedges // Spieß vom Retinto Filetstücke

Solomillo Súper tierna. 28.00

Sirloin steak super tender // Filet-Steak butterzart

Entrecot Sabroso. 36.00

Tenderloin steak tasty // Entrecôte / Rumpsteak schmackhaft

Chuletón Sabroso & jugoso. 90.00/kg

Prime rib steak tasty & juicy, on the bone // Hochrippensteak schmackhaft & saftig, am Knochen

Salsas *Sauces // Saucen* 3.00

Cuatro Quesos^{7,9}, *Roquefort*^{7,9}, *Béarnaise*^{1,2,4,7,13,14}, *Pimienta*^{1,2,4,7,9,14}, *Alioli*⁷, *Pedro Ximénez*¹⁴

Four cheeses^{7,9}, *Roquefort*^{7,9}, *Béarnaise*^{1,2,4,7,13,14}, *Pepper*^{1,2,4,7,9,14}, *Alioli*⁷, *Pedro Ximénez*¹⁴

Vierkäsesorten^{7,9}, *Roquefort*^{7,9}, *Béarnaise*^{1,2,4,7,13,14}, *Pfeffer*^{1,2,4,7,9,14}, *Alioli*⁷, *Pedro Ximénez*¹⁴

PUNTO *Doneness // Garpunkte*

Poco hecho



Rare

Importante: ¡¡¡ Comunique al camarero el punto que sea de su gusto !!!

Punto menos



Medium Rare

Important: Please tell the waiter your desired doneness of the meat !!!

En su punto



Medium

Punto más



Medium Well

Wichtig: Bitte nennen Sie der Bedienung den gewünschten Garpunkt für Ihr Fleisch !!!

Hecho



Well Done

Todos los platos de carne se sirven con una guarnición de patatas fritas o verduras.

All barbecue dishes are served with a set of fresh fries or vegetables.

// Alle Fleischgerichte werden mit einer Beilage von Pommes Frites oder Gemüse serviert.

CARNE MEAT FLEISCH



SUGERENCIAS

Suggestions // Empfehlungen

Rabo de Toro ¹⁴⁾ 28.00

Rioja, Ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria, tomate, nuez moscada.

Oxtail garlic, onions, red and green peppers, carrots, tomato, Rioja, nutmeg

// **Ochsenschwanz** Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Tomaten, Rioja, Muskatnuss

Brazuelo de Cordero al horno ¹⁴⁾ (solo en temporada de invierno) pregunte por el precio actual

Lamb shank (during winter time only) Please ask your waiter for the current price.

// **Lammkeule aus dem Ofen** (Nur in den Wintermonaten) Bitte fragen Sie nach dem aktuellen Preis.

Jamon 5 Jotas de Bellota, 100% Iberico. 32.00

Ham special "5 Jotas" Bellota // **Schinken-Spezialität "5 Jotas"** Bellota

PESCADO FRESCO

Fresh Fish // Frischer Fisch

Pescado fresco de la Bahía de Cádiz ^{5,8)}

Pregunte al camarero por el pescado fresco del día y los precios actuales.

(Dorada, Lubina, Lenguado, Pargo, Salmonete, Urta, Bocinegro, Calamar, ...)

Fresh fish from the bay of Cádiz

Please ask your waiter about the fresh catch of the day and current prices.

// **Frischer Fisch aus der Bucht von Cádiz**

Bitte fragen Sie Ihren Kellner nach fangfrischem Fisch und den aktuellen Preisen.





PASTAS ESPAGUETIS O MACARRONES (CASERAS)

Spaghetti or Macaroni (homemade) // Spaghetti oder Makkaroni (hausgemacht)

Pasta Vegetariana veg. 2,10,14 *Pasta with vegetables // Nudeln mit Gemüse* 14.00

Pasta a la Carbonara 1,2,4,7,9,10,14 *Pasta Carbonara // Nudeln à la Carbonara* 14.00

Pasta a la Boloñesa 1,2,14 *Pasta with Bolognese sauce // Nudeln mit Bolognese* 14.00

Pasta 4 Quesos veg. 2,7,9 *Pasta with 4 types of cheese // Nudeln mit 4 Käsesorten* 14.00

Pasta al Pesto Genovese veg. 2,7,10 16.00

Pasta with Pesto Genovese // Nudeln mit Pesto Genovese

Pasta Mar y Monte 2,3,10,14 Mariscos y verduras. 16.00

Pasta with seafood and vegetables // Nudeln mit Meeresfrüchten und Gemüse

Espaguetis Negros 2,3,8,13 con gambas al ajillo. 16.00

Black spaghetti with prawns and garlic // Schwarze Spaghetti mit Gambas und Knoblauch

Pasta Fondo del Mar 2,3,8,14 Gambas y mariscos. 16.50

Pasta with prawns and seafood // Nudeln mit Garnelen und Meeresfrüchten

Ravioli con Salsa de Setas veg. 1,2,4,7,9,10 15.00

Ravioli with mushroom sauce // Ravioli mit Pilzsauce

Ravioli con Queso veg. 2,4,5,7,8,9,13 *Ravioli with cheese // Ravioli mit Käse* 15.00

Ravioli Relleno veg. 1,2,4,7,9,10 de ternera estofada al vino Barolo, salsa de champiñones 16.00

Ravioli stuffed with veal braised in Barolo wine with mushroom sauce

// Ravioli gefüllt mit in Barolowein geschmortem Kalbfleisch mit Champignonsauce

Variado de Raviolos 1,2,3,4,5,7,9,10,13,14 con Foie, Trufa y Salsa de Champiñones 16.00

Assorted Ravioli with foie, truffle, mushroom sauce // Ravioli mit Foie, Trüffel, Champignonsauce

Tortellini Ricotta y Espinacas veg. 1,2,3,4,5,7,8,9,10,13 15.00

Tortellini with Ricotta cheese and spinach // Tortellini mit Ricotta und Spinat

Lasaña Vegetariana veg. 1,2,4,7,9,10,14 de verduras. 16.00

Lasagne vegetarian with vegetables // Lasagne vegetarisch mit Gemüse

Lasaña Boloñesa 1,2,4,7,9,10,14 de carne Retinto (200g). 17.00

Lasagne with Bolognese sauce from Retinto beef // Lasagne mit Bolognese vom Retinto Rind

Sacchetti con Pera y Queso veg. 1,2,3,4,5,7,9,10,13,14 16.00

Sacchetti with pears and cheese // Sacchetti mit Birne und Käse



PIZZA PIZZA PIZZA



PIZZA AL HORNO DE LEÑA

Pizza from the brick oven // Pizza aus dem Steinofen

Margarita ^{veg. 2,7} Tomato, mozzarella. *Tomato, mozzarella cheese // Tomato, Mozzarella* 12.00

Vegetariana ^{veg. 2,7} Tomato, mozzarella y verduras. 15.00

Tomato, mozzarella cheese and vegetables // Tomato, Mozzarella und Gemüse

Del Monte ^{veg. 2,7} Mozzarella, queso rulo de cabra, boletus, aceite de trufa, perejil. 16.00

Mozzarella and goat's cheese, boletus, truffle oil, parsley

// Mozzarella, Ziegenkäse, Steinpilze, Trüffelöl, Petersilie

Campesina ^{2,5,7} Tomato, mozzarella, atún, pimiento rojo y cebolla. 15.00

Tomato, mozzarella, tuna, red peppers, onions // Tomato, Mozzarella, Thunfisch, rote Paprika, Zwiebeln

Saltrufa ^{2,7} Mozzarella, queso parmesano, provolone, aceitunas negras, salami trufado. 16.00

Mozzarella cheese, parmesan cheese, provolone cheese, black olives, truffled salami

// Mozzarella, Parmesankäse, Provolonekäse, schwarze Oliven, Trüffelsalami

Carbonara ^{2,4,7} Tomato, mozzarella, cebolla, bacon, huevo, nata. 15.00

Tomato, mozzarella, bacon, egg, cream // Tomato, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Ei, Sahne

4 Quesos ^{veg. 2,7} Tomato, mozzarella, provolone, gorgonzola y Grana Padano. 15.00

Tomato and 4 types of cheese // Tomato und 4 Käsesorten

Diavola ^{2,7} Provolone y chorizo picante. 15.00

Provolone cheese and spicy chorizo // Provolone Käse und würzige Chorizo Salami

Rústica ^{2,7} Jamón york, jamón serrano, champiñones y aceitunas negras. 15.00

Boiled ham, Serrano ham, mushrooms and black olives

// gekochter Schinken, Serranoschinken, Champignons und schwarze Oliven

4 Estaciones ^{2,7} Alcachofas, jamón york, champiñones y aceitunas negras. 15.00

Artichokes, boiled ham, mushrooms and black olives

// Artischocken, gekochter Schinken, Champignons und schwarze Oliven

Mar y Monte ^{2,7} Tomato, mozzarella, speck, rúcula, Grana Padano. 16.00

Tomato, mozzarella, bacon, rocket, Grana Padano cheese

// Tomato, Mozzarella, Speck, Rucola, Grana Padano Käse

Iberica ^{2,7} Tomato, mozzarella, tomate seco, chorizo iberico y champiñones. 16.00

Tomato, mozzarella cheese, sundried tomatoes, iberian sausage "chorizo" and mushrooms

// Tomato, Mozzarella, getrocknete Tomaten, iberische Chorizo und Champignons

Barbacoa ^{1,2,7,9,14} Tomato, mozzarella, cebolla, bacon, carne picada, salsa barbacoa. 16.00

Tomato, mozzarella, onions, bacon, minced meat, barbecue sauce

// Tomato, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Hackfleisch, Barbecue Sauce

Gambas ^{1,3,5,7,14} Tomato, mozzarella, gambas, atún. 16.00

Tomato, mozzarella, prawns, tuna // Tomato, Mozzarella, Garnelen, Thunfisch

Cada ingrediente extra *Each extra ingredient // Jede Extrazutat* 1.20





TABLA DE QUESOS *Cheese assortment // Käseplatte*

Quesos nacionales y de la Sierra de Cádiz ^{veg. 7} 24.00

Semi curado / curado, con confitura o miel.

Assortment of Spanish cheeses and cheese from the province of Cádiz

Semi cured / cured, with preserves or honey

// Auswahl von spanischem Käse und Käse aus der Provinz Cádiz

halbgereift / gereift, mit Marmelade oder Honig

POSTRES *Desserts // Nachspeisen*

Tarta de Queso al Horno ^{veg. 2,4,7} *Cheesecake // Käsekuchen* 6.00

Tarta de Queso al Horno con Arandanos ^{veg. 2,4,7,10,13} 6.00

Cheesecake with blueberries // Käsekuchen mit Blaubeeren

Tarta de la Abuela Juana ^{veg. 2,4,13,14} 6.00

Grandma Juana's Cake // Oma Juana's Kuchen

Tocino de Cielo con Queso y Piñones ^{veg. 2,4,7,10,13} 6.00

"Tocino de cielo" with cheese and pine nuts // "Tocino de cielo" mit Käse und Pinienkernen

Yogur con Frutas del Bosque ^{veg. 7} 5.00

Yoghurt with wild berries // Joghurt mit Waldbeeren

Yogur Griego ^{veg. 7,10} con miel & nueces. 5.00

Greek yoghurt with honey & nuts // Griechischer Joghurt mit Honig & Nüssen

Tiramisú ^{veg. 2,4,7,14} 6.00

Brownie de Chocolate ^{veg. 2,4,7} con helado de vainilla. 6.00

Chocolate Brownie with vanilla icecream // Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis

Surtido de Postres ^{veg. 2,4,7,10,13,14} Un poco de todo. 14.00

Assortment of desserts a little bit of everything

// Nachspeisen-Variation von allem etwas

Copas de Helado ^{veg.} ... pregunte por nuestra selección de helados – carta particular.

Sundaes ask for our choice of ice creams – separate menu

// Eisbecher fragen Sie nach unserer Auswahl an Eisbechern – separate Karte



BEBIDAS *Beverages // Getränke*

Agua mineral. *Still mineral water // Stilles Mineralwasser* (0,5l) 2.60, (1,0l) 3,80

Agua con gas. *Sparkling water // Sprudelwasser* (0,5l) 3.00

Zumos Manzana, Melocotón, Naranja, Piña. (0,2l) 3.00

Fruit Juices apple juice, peach juice, orange juice, pineapple juice

// *Fruchtsäfte* Apfelsaft, Pfirsichsaft, Orangensaft, Ananassaft

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite (0,2l) 3.00

Tónica *Tonic water // Tonic Wasser* (0,2l) 3.00

Fanta Naranja o Limón. *Orange or Lemon // Orange oder Zitrone* (0,2l) 3.00

Aquarius Naranja o Limón. *Orange or Lemon // Orange oder Zitrone* (0,2l) 3.00

Néstea *Iced tea // Eistee* (0,2l) 3.00

Café Americano, solo, cortado, con leche, manchado. 2.50

Coffee Black coffee, espresso, espresso with milk, white coffee, milky coffee

// *Kaffee* schwarzer Kaffee, Espresso, Espresso macchiato, Kaffee mit Milch, Milchkaffee

Capuchino *Cappuccino // Cappuccino* 3.50

Café Bombón 3.00

Coffee with sweetened condensed milk // Kaffee mit gesüßter Kondensmilch

Infusiones, Té ... pregunte por nuestro surtido. 2.50

Tea black tea, mint tea, green tea ... // *Tee* Schwarzer Tee, Minztee, Grüner Tee ...

Cerveza, Clara (copa 0,33l) 2.80, (medio litro 0,5l) 3.80

Beer, Shandy // Bier, Radler

Vino de la casa Blanco, Tinto, Rosado. (copa 0,2l) 4.10

House wine White, Red, Rosé // *Hauswein* Weiß, Rot, Rosé

Tinto de verano con limón o naranja. (medio litro 0,5l) 3.80

Red wine with lemon soda or orange soda

// *Rotwein* mit Zitronen- oder Orangenlimonade

Ginebra, Whisky, Ron, Combinados ... pregunte por nuestro surtido.

Gin, Whisky, Rum, Longdrinks ... ask for our choice

// *Gin, Whisky, Rum, Longdrinks* ... fragen Sie nach unserer Auswahl

RESTAURANTE MAR y MONTE

Si algo no le ha gustado, díganoslo.

Si le ha gustado, dígaselo a sus amigos.

*Si tiene cualquier pregunta o comentario
no dude en hablar con nosotros.*

*Queremos que salga satisfecho/a de nuestro restaurante
porque sabemos lo importante que es en la vida comer bien.*

Gracias, el equipo de Mar y Monte.

If there is something that you didn't like, please tell us.

If you liked it, please tell everybody else.

*Please feel free to contact us for any queries,
problems or comments you may have.*

*We want you to leave our restaurant satisfied
as we know that good food is important in life.*

Thank you, your Mar y Monte Team.

Wenn Ihnen etwas nicht gefallen hat, sagen Sie es uns bitte.

Wenn es Ihnen gefallen hat, erzählen Sie es all Ihren Freunden.

*Wenn Sie Fragen oder Anmerkungen haben
oder uns etwas mitteilen möchten,
zögern Sie bitte nicht, mit uns zu sprechen.*

*Wir möchten, dass Sie unser Restaurant zufrieden verlassen,
weil wir wissen, wie wichtig gutes Essen im Leben ist.*

Danke, Ihr Mar y Monte Team.




RESTAURANTE MAR Y MONTE

Celebre con nosotros cualquier tipo de evento (BBC).
Let's talk about your next anniversary, birthday ...
Feiern Sie bei uns – Geburtstage, Hochzeiten, Firmenessen ...

RESERVAS +34 679 717 216

Restaurante Mar y Monte Conil S.L.
Carretera de Urbanización Roche, 11149 Conil de la Frontera

Nuestros horarios siempre actualizados se encuentran en la pagina web.
Please find our opening hours always up to date on our website.
Unsere Öffnungszeiten finden Sie immer aktuell auf unserer Website.

 Mar y Monte Conil

www.mym-conil.com