

SOY GASTRONOMÍA TRADICIONAL

ENSALADAS

ENSALADA DEL MOLÍ 14'50€

Con frutas del tiempo, frutos secos, crema balsámica, jamón de pato / helado de romero.

ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA 15'00€

Con tomates frescos, lonchas de cecina semicurada, burrata y pesto.

ENSALADA DE FRUTOS SECOS Y QUESO 14'50€

Con frutos secos, vinagreta, azúcar moreno y láminas de queso curado.

EMBUTIDOS IBÉRICOS Y DE LA ZONA

CARPACCIO DE CECINA 18'00€

Cecina de la TodoIella, parmesano rallado y AOVE de hierbas provenzales.

CARPACCIO DE PICAÑA 19'50€

Picaña de vaca madurada durante 30 días y AOVE.

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y QUESOS (4 pax) 28'00€

Surtido de embutidos ibéricos: jamón, salchichón, chorizo y lomo. Cecina semicurada y quesos.

JAMÓN IBÉRICO 21'00€

Pídelo junto a nuestro pan con tomate.

ENTRANTES FRÍOS

PAN TOSTADO CON TOMATE 3'50€

TABLA DE QUESOS 18'00€

Curado y pimentón de oveja, romero de cabra, trufado y manchego de untar.

HOJA DE PAN CON QUESO FRESCO Y SARDINA AHUMADA 3'50€/unidad

Regaña de pan con requesón y sardina ahumada de Vinaròs con salsa mayo kimchi.

MICUIT DE FOIE 19'50€

Foie desvenado y preparado al baño maría con tostaditas y mermelada.

CARPACCIO DE PULPO 18'50€

Lonchas de pata de pulpo con pimentón de la vera, sal negra, AOVE y cebollino.

ENTRANTES CALIENTES

CARACOLES A LA LLAUNA 18'50€

Receta de la casa, flambeados con coñac y AOVE de hierbas provenzales.

ALCACHOFAS DEL MOLÍ 17'00€

Corazón de alcachofa con parmesano y crujiente de cebolla / sobrassada y miel.

CROQUETAS PANKO 1'95€/unidad

Pesto

Carrillera de vaca madurada

Gorgonzola y nueces

CANELÓN DE TERNERA CASERO 3'50€/unidad

CANELÓN DE CARRILLERA CON SETAS 3'80€/unidad

Carrillera de ternera y boletus edulis.

NUESTRA BRASA

ENTRECOT DE TERNERA 19'00€

450gr con su guarnición de patatas y verdura.

SOLOMILLO DE TERNERA 20'00€

240gr con su guarnición de patatas y verdura.

CHULETÓN DE TERNERA 30'00/Kg

Entre 850gr y 950gr con su guarnición de patatas y verdura.

CHULETÓN DE VACA MADURADA (Betanzos-Galicia) 48'00/Kg

Mínimo de 1kg con su guarnición de patatas y verdura.

CHULETAS DE CORDERO 14'50€

4 Piezas de cordero con su guarnición de patatas y verdura.

MANITAS DE CERDO 13'50€

Previamente preparadas a baja temperatura.

MAGRET DE PATO 22'00€

300gr con su guarnición de patatas y verdura.

PULPO 25'00€

500gr de pulpo entero con parmentier de calabaza asada.

LUBINA 18'00€

Con su guarnición de patatas y verdura.

RECETAS DE MI ABUELA

"SENYORET" 19'00€

Carne de cordero al horno (Ternasco) desmechada y prensada.

TERNASCO 20'00€

Paletilla de cordero al horno con verduras y patatas a lo pobre.

CARRILLERA DE CERDO 15'50€

Dos carrilleras guisadas en su salsa y su guarnición.

CONFIT DE PATO 21'00€

Dos muslos de confit de pato con su guarnición de patatas y verdura.

CABRITO REBOZADO 17'50€

Costillas de cabrito lechal rebozadas y su guarnición.

MAGRET AL PX 22'50€

Magret a la plancha con su reducción al Pedro Jiménez con fruta y frutos secos.

PALETILLA DE CABRITO AL HORNO 24'50€

Previo encargo. Paletilla de cabrito lechal al horno.

BACALAO 19'00€

250gr de bacalao al horno con alioli gratinado y su guarnición.

TRUCHA 16'00€

Trucha al horno rellena de jamón y piñones con su guarnición.

COCHINILLO AL HORNO 75'00€

Medio cochinillo Duroc de 2'5 kg al horno con su guarnición.

Previo encargo. Recomendado para 4pax.



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

