



Bienvenidos al Restaurante de Molino del Santo

Abrimos en 1987 con seis habitaciones y cinco mesas, en un molino viejo restaurado que dejó de ser utilizado en los años cincuenta.

Nuestra idea original era de tener una pequeña base para los turistas que tenían un interés en España rural que querían alojarse y explorar la zona. ¡Nunca teníamos pensado convertirnos en un hotel ni en un restaurante!

25 años después tenemos 16 empleados en el restaurante además de ocho en el hotel.

Nuestra comida está basada en el uso de ingredientes locales como los embutidos benaojanos y nuestro chivo criado en la zona además de las verduras, especias y frutas que compramos de la zona. Donde es posible utilizamos productos ecológicos. Intentamos equilibrar especialidades locales con creatividad para producir platos interesantes y originales que a la vez reflejen a Andalucía. También tomamos prestados sabores y experiencias culinarias de otras culturas.

Nuestro Menú cambia mensualmente y las opciones de La Carta Principal cambian a menudo. Todos los platos los preparan frescos nuestros cocineros.

Esperemos que disfruten de su comida

Welcome to the Restaurant at Molino del Santo

We opened in 1987 with 6 rooms and 5 tables, having restored an old olive and flour mill that had ceased functioning in the 1950's.

Our original idea was to have a small base where people with an interest in the real Spain could come to stay and explore the area. We had no intention of opening a hotel or restaurant!

25 years later we have grown to have a staff of 16 working in the restaurant and 8 working in the 18 bedroomed hotel.

Our Restaurant food is based on using local ingredients like Benaoján chorizo, Andalusian cheeses, locally reared kid and lamb as well as vegetables, herbs and fruits grown in the area. Where possible we use organic produce. We aim to offer regional specialities with imaginative flair to produce interesting and original food that reflects the flavours of Andalucía. We also borrow from other cultures to provide a range of flavours and culinary experience.

Our Menu changes every month and the A La Carte dishes are regularly updated. All dishes are freshly prepared by our chefs.

Enjoy your meal



H O T E L • R E S T A U R A N T

Entradas para pícicar / Dishes to share

Jamón ibérico de Guijuelo - 16

Famous air cured ham from black Iberian pigs

Surtido croquetas caseras - 8

Home made croquettes deep fried in olive oil

Queso artesano de cabra Payoyo con agridulce de cebolla - 8

Award winning Payoyo goats' cheese with red onion jam

Langostinos al pil-pil - 6

Sizzling garlic prawns

Chorizo de Benaoján salteado con miel y vinagre balsámico - 6

Locally made chorizo sauteed with honey and balsamic vinegar

Almendras fritas con pimentón - 3

Local almonds lightly fried in olive oil with paprika

Selección de aceitunas aliñadas - 2

Selection of marinated olives from Ronda

Primeros / First Courses

Porra de remolacha y tomate, huevos de codorniz, caballa y aceite de chorizo - 6

Thick beetroot and tomato gazpacho, quails' eggs, mackerel and chorizo oil

Ensalada templada de langostinos, chorizo y patatas salteadas - 7

Warm salad of prawn, chorizo and sautéed potato

Habitas con tacos de morcilla, manzana y beicon - 8

Baby broad beans sautéed with bacon, black pudding and apple

Queso de cabra Rondeña a la plancha con vinagreta de uvas y nueces - 7

Pan seared goats' cheese with a grape and walnut vinaigrette

Ensalada de magret de pato, piña a la pimienta, vinagreta de miel y soja - 8

Warm duck salad, peppered pineapple, honey and soy dressing

Carpaccio de solomillo de ternera, picadillo de pimiento rojo,

dados de Payoyo y aceite de albahaca - 9

Beef fillet carpaccio, red pepper relish, Payoyo cheese and basil oil

Salmón marinado en eneldo, ensaladita de apio rábano con salsa de mostaza y rábano - 8

Dill cured salmon, celeriac remoulade, horseradish and mustard sauce

Cubierto por persona - 1€ / 8% I.V.A. Incluido • Cover charge per person - 1€ / 8% V.A.T. Included



H O T E L • R E S T A U R A N T

Segundos / Main Courses

Lomo de merluza asado, arroz cremoso de mejillones y guisantes - 17
y salsa de pimientos del piquillo

Roast fillet of hake, mussel and pea risotto and piquillo pepper sauce

Lomos de lubina rellena de trucha ahumada sobre hinojo caramelizado - 16
y puré de zanahoria

Fillets of sea bass stuffed with smoked trout, caramelised braised fennel and carrot purée

Solomillo de ternera, puré de patatas, espinacas salteadas y salsa de setas - 24

Seared fillet of beef, creamed potato, wilted spinach and wild mushroom sauce

Chivo confitado (14 horas), patata fondant, salteado de lentejas y puré de manzana - 21

14 hour confit of kid, fondant potato, braised lentils and apple purée

Carrillada de cerdo, puré de batatas y cebollas baby glaseadas - 14

Slow braised pork, sweet potato purée and glazed baby onions

Surtido de verduras a la plancha con salsa romesca - 11

Grilled vegetables served with romesco sauce - a purée of tomatoes,
almonds, hazelnuts and spices

Paella Mixta con pescado y carne o Paella Hortelana - 14 / 11 (por encargo)

Fish and Meat Paella or Vegetable Paella (to order in advance)

Ensalada verde - 4

Green salad

Verduras variadas salteadas - 4

Mixed sauted vegetables

Patatas fritas - 3

Olive oil chips

Se pueden adaptar algunos platos para vegetarianos

Dishes can be adapted for vegetarians

Menú de Degustación

Tapitas

Rosada en Tempura
Gazpacho de Remolacha
Habitas
Acompañado de Señorío de Broches
Dulce natural de Moscatel

Menú

Capuchino de Espárragos
Acompañado de Señorío de Broches
Dulce natural de Moscatel



Carpaccio de Langostinos con Chorizo,
Manzana y Nueces
Acompañado de Lagar de Cabrera Blanco Seco
Moscatel Seco



Salmón Marinado, Puré de Queso de
Cabra y Guacamole
Acompañado de Rosado Frutales Ecológico,
uva Merlot y Syrah



Bacalao Asado, Arroz Cremoso de Azafran,
Mejillones y Guisantes
Acompañado de Rosado Jorge Bonet 2009,
uva Tempranillo y Syrah



Jarrete de Ternera, Puré de Batatas y Reducción
de Vino Tinto
Acompañado de Chinchilla Seis+Seis,
uva Tempranillo y Syrah



Paletilla de Chivo, Salteado de
Lentejas y Salsa de Manzana
Acompañado de Vetas Petit Verdot



Arroz con Leche de Coco, Sorbete de Mango
y Praliné de Piñones
Acompañado de Señorío de Broches
Dulce natural de Moscatel



Tartita Caliente de Chocolate, Helado de
Pistacho y Crujiente de Miel
Osborne Pedro Ximenez

5 platos 39 € o 53 € con vinos
8 platos 49 € o 69 € con vinos

SOLO POR ENCARGO

Esto es un ejemplo - Los platos pueden variar

Tasting Menu

Tapitas

Pollock in Tempura
Beetroot Gazpacho
Baby Broad Beans
Accompanied by Señorío de Broches
Sweet Moscatel

Menu

Asparagus Capuccino
Accompanied by Señorío de Broches
Sweet Moscatel



Tiger Prawn Carpaccio with Chorizo,
Apple and Walnut
Accompanied by Lagar de Cabrera Blanco Seco
Dry Moscatel



Home-cured Salmon, Goats' Cheese Purée
and Guacamole
Accompanied by Rosado Frutales Ecológico,
Merlot and Syrah grape



Roast Cod, Saffron Risotto,
Mussels and Peas
Accompanied by Rosado Jorge Bonet 2009,
Tempranillo and Syrah



Braised Shin of Beef, Sweet Potato Purée and
Red Wine Reduction
Accompanied by Chinchilla Seis+Seis,
Tempranillo and Syrah



Kid Confit and Sautéed Lentils
and Apple Sauce
Accompanied by Vetas Petit Verdot



Coconut Rice Pudding, Mango Sorbet and
Pine Nut Praliné
Accompanied by Señorío de Broches
Sweet Moscatel



Warm Chocolate Tart, Pistachio Ice Cream
and Local Honey Snap
Accompanied by Osborne Pedro Ximenez

5 courses 39 € or 53 € with wines
8 courses 49 € or 69 € with wines

MUST BE PRE-ORDERED

This is an example - Exact dishes may vary

Cubierto por persona - 1€ / 8% I.V.A. Incluido • Cover charge per person - 1€ / 8% V.A.T. Included



H O T E L • R E S T A U R A N T

Cafetería

Hamburguesa de solomillo de ternera con queso havarti y beicon, - 11
mermelada de cebolla roja, patatas fritas y ensalada

Fillet of beef burger with havarti cheese, bacon, red onion marmalade,
big chips and salad

Focaccia con trucha ahumada, tomate, rucola y salsa de rábano - 7
Smoked trout focaccia with tomato, rocket and creamed horseradish

Huevos rotos con:

Patatas salteadas y chorizo - 6

Morcilla de Benaosan - 6

Setas y langostinos - 7

Scrambled eggs with:

Sautéed potatoes and chorizo

Benaosán black pudding

Oyster mushrooms and prawns

Ensalada mixta con lechuga, tomate, atún, huevo y aceitunas - 6
Classic mixed salad with mixed leaves, tomato, tuna, egg and olives

Tortilla española, cogollos y pimientos asados - 6
Spanish omelette, lettuce hearts and roast peppers

Albóndigas de cerdo en salsa de almendras con tallarines - 8
Pork meatballs in almond sauce with fettucine

Sandwich mixto de cabeza de lomo y queso havarti - 5
Roast ham and havarti cheese toasted sandwich



H O T E L • R E S T A U R A N T

Postres / Desserts

Arroz con leche de coco, mango y naranja - 5
Coconut rice pudding with mango and orange

Queso azul, pan de nueces tostado y agri dulce de apio y pimientos - 5
Blue cheese, toasted walnut bread, celeriac and capsicum chutney

Crème brulée clásico con pastas de lavanda - 6
Classic crème brulée with lavender shortbread

Leche frita a la canela con salsa de naranja y brandy - 5
Fried cinnamon milk with orange and brandy sauce

Tarta de queso y avellanas con helado de oreo - 6
Hazelnut cheesecake with oreo ice-cream

Tarta caliente de chocolate y bourbon, helado de pistacho y crujiente de miel - 6
Warm chocolate and bourbon cake, pistachio ice cream and honey snap biscuit

Plato de frutas del tiempo con helado sorbete de frambuesa - 5
Fresh fruit platter with raspberry sorbet



HOTEL • RESTAURANT

Helados

Chocolate con Oreo
Chocolate Fondant
Coco
Nata con Almendras Caramelizadas
Fresa
Málaga
Menta Con Chocolate
Pistacho
Turrón
Vainilla
Yogur con Frutas del Bosque



Helados de Sorbete

Limón
Frambuesa
Mango



Copa con
1 bola - 3 2 bolas - 4 3 bolas - 5

Cucuruchos con
1 bola - 2 2 bolas - 3

Ice creams

Chocolate with Oreo Biscuits
Rich Dark Chocolate
Coconut
Caramelised Almonds and Cream
Strawberry
Malaga Wine with Raisins
After Eight
Pistachio
Almond
Creamy Vanilla
Yogurt with Berries



Sorbets

Lemon
Raspberry
Mango



Cup with
1 scoop - 3 2 scoops - 4 3 scoops - 5

Ice cream cone with
1 scoop - 2 2 scoops - 3