



MENÚ DEL PUEBLO – 20€

PRIMEROS / FIRST COURSES

Salmorejo con Taquitos de Jamón y Huevo
Cold Tomato Soup, Chopped Ham & Egg

Chipirones Fritos, Mahonesa Cítrica
Lightly Fried Baby Squid, Lemon Mayonnaise

Ensalada de Tomate, Queso Fresco, Aceitunas
Tomato, Fresh Cheese & Olive Salad

SEGUNDOS/MAINS

Lomo Frito Casero, Huevo, Pimientos de Padrón
Pork Loin, Fried Egg, Green Peppers

Merluza al Horno con Patatas a lo Pobre
Baked Hake with Potatoes, Onions & Peppers

Garbanzos con Espinacas y Comino
Chickpeas with Spinach & Cumin

POSTRES/DESSERTS

Arroz con Leche, Limón y Canela
Chilled Rice Pudding with Lemon & Cinnamon

Fruta Del Tiempo / Fresh Fruit

Copa De Helados / Ice Cream

MENÚ DEL MOLINO – 30€

PRIMEROS / FIRST COURSES

Crocanti de Morcilla, Ensalada de Col, Crema de Peras
Black Pudding Croquette, Spicy Cabbage Salad, Pear Purée

Terrina de Salmón, Mahonesa de Alcaparras, Ensaladita
de Hierbas

Salmon Terrine, Caper Mayonnaise, Herb Salad

Mozzarella de Búfala, Uvas Asadas con Hinojo,
Espárragos Verdes

Buffalo Mozzarella, Roasted Grapes with Fennel,
Green Asparagus

SEGUNDOS/MAINS

Pechuga de Corral y Patata Asada con Escalivada
Corn Fed Chicken Breast with Mixed Roast Vegetables

Lomo de Lubina, Arroz Salvaje, Brotes de Brócoli y
Salsa de Miso

Sea Bass, Wild Rice, Sprouting Broccoli & Miso Sauce

Risotto de Calabaza y Guisantes, Queso de Cabra,
Crujiente de Parmesano

Squash & Pea Risotto, Goats' Cheese, Parmesan Crisp

POSTRES/DESSERTS

Brownie de Chocolate, Salsa Chocolate Blanco,
Helado Vainilla

Chocolate Brownie, White Chocolate Sauce,
Vanilla Ice Cream

Crème Brulée de Frambuesa, Sorbete de Frambuesa
Fresh Raspberry Crème Brulée, Raspberry Sorbet

Albaricoques en Jarabe, Crema de Mascarpone,
Crujiente Almendras

Marinated Apricots, Mascarpone Cream, Almond Crisp

A LA CARTA

PRIMEROS / FIRST COURSES

Tabla de Jamón Ibérico, Queso de Oveja
Pajarete – 18

Iberian Ham, Local Sheeps' Cheese,
Caramelized Onion Chutney

Habitas Salteadas con Morcilla, Manzana,
Beicon y Hierbabuena – 10

Sautéd Broad Beans, Black Pudding, Apple,
Bacon and Mint

Langostinos al Pil Pil – 10
Sizzling Garlic & Chilli Prawns

Dúo de Croquetas : Carabinero y Espinaca con
Queso, Mayonesa de Tomate Seco – 10

A Duo of Croquettes : Prawns & Spinach with
Cheese, Dried Tomato Mayonnaise

Queso de Cabra a la Plancha, Carpaccio de
Piña, Vinagreta de Cilantro – 9

Seared Goats' Cheese, Pineapple Carpaccio,
Coriander Vinagrette

Ensalada de Tomate Cherry Tricolor, Judias
Verdes & Albahaca – 9

Mixed Cherry Tomatoes, Green Beans &
Basil Salad

A LA CARTA

SEGUNDOS/MAINS

Solomillo de Ternera, Gratén de Patata y Apio
Nabo, Salsa Mostaza – 26

Fillet of Beef, Potato & Celeriac Gratin, Mustard
Sauce

Carrillada de Cerdo, Tomate Confitado, Charlotas,
Puré de Patata – 22

Braised Pork Cheeks, Tomato Confit, Shallots,
Potato Puré

Lomo de Salmón, Verduras Parilla, Patatitas
Asadas, Salsa Romesca – 21

Salmon Fillet, Grilled Vegetables, Baby Roasties,
Romesco Sauce

Arroz Cremoso de Langostinos, Almejas,
Chipirones & Wakame – 20

Prawn, Clam, Squid & Wakame Seaweed Risotto

Pasta Fresca con Setas, Cebolletas, Espinacas,
Queso Parmesano – 18

Fresh Pasta with Mushrooms, Spring Onions,
Spinach & Parmesan

Albóndigas de Arroz, Verduritas, Salsa Tomate al
Chili, Puré de Patata al Aceite de Trufa – 18

Veggieballs, Chili Tomato Sauce, Creamed Truffle
Oil Potatoes

POSTRES/DESSERTS

Arroz con Leche, Limón y Canela – 5

Chilled Creamy Rice Pudding with Lemon and Cinnamon

Brownie de Chocolate, Salsa Chocolate Blanco, Helado Vainilla – 7
Chocolate Brownie, White Chocolate Sauce, Vanilla Ice Cream

Sin Gluten : Fondant de Chocolate & Helado de Vainilla – 7
Gluten Free : Chocolate Fondant & Vanilla Ice Cream

Crème Brulée De Frambuesa, Sorbete de Frambuesa – 7
Raspberry Crème Brulée, Raspberry Sorbet

Albaricoques Jarabe, Crema Mascarpone, Crujiente Almendra – 7
Marinated Apricots, Mascarpone Cream, Almond Crisp

Helados Variados – Pregunta al Camarero los Sabores - 3/4/5
Ice Creams – Ask the Waiter for Flavours

PARA LOS NIÑOS / FOR THE LITTLE ONES

Pasta con Tomate & Queso / Pasta with Tomato Sauce & Cheese – 6

Pollo Empanado con Puré o Patatas Fritas / Breaded Chicken Escalope with Mash or Chips – 7

Hamburguesa Casera con Patatas Fritas / Home Made Beef Burger with Chips – 8

Sandwich con Jamon Cocido y Queso / Toasted Ham & Cheese Sandwich – 5

Pan & Cubierto 1,25€ - Si usted no lo desea, comuníquese al camarero - 10% I.V.A. Incluido Bread & Cover Charge 1,25€ If you don't want bread please tell the waiter - 0% V.A.T. Included