

Molino de Pez

MENÚ I

Entrantes

al centro

Ensaladilla rusa

Cazón en adobo

Trucha del pirineo ahumada en casa

Pescado

Lenguadina a la brasa

Carne

Carrillera de vaca en su salsa

Postres

degustación a compartir

Tiramisú con helado de café

Tocino de cielo

Bodega

*recomendamos una botella de vino
por cada tres personas*

Menade · RUEDA · verdejo

Arrocal · RIBERA DEL DUERO · tempranillo

70€

Incluye refrescos, agua y cerveza

Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, comuníquese con mínimo 48 horas de antelación a nuestro personal.

info@molinodepez.com

Molino de Pez

MENÚ II

Entrantes

al centro

Vieira de pacífico con emulsión de piparra

Calamares de potera a la andaluza

Ensaladilla rusa

Cuchara

a compartir

Lentejas estofadas

Pescado

Lenguadina a la brasa

Carne

Lomo alto de vaca frisona con 40 días de maduración

Postres

degustación a compartir

Tarta de queso fismuler

Tiramisú con helado de café

Bodega

recomendamos una botella de vino

por cada tres personas

José Pariente · RUEDA · verdejo

Marqués de Murrieta · RIOJA · tempranillo

85€

Incluye refrescos, agua y cerveza

Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, comuníquese con mínimo 48 horas de antelación a nuestro personal.

info@molinodepez.com

Molino de Pez

MENÚ VEGETARIANO

Entrantes

al centro

Ensalada de aguacate con piñones fritos

Ensalada de queso, boniato y acedera

Patata asada, escabeche de verduras

Principales

Judías salteadas con ajitos

Menestra de verduras

Postres

degustación a compartir

Tocino de cielo

Tiramisú con helado de café

Bodega

*recomendamos una botella de vino
por cada tres personas*

José Pariente · RUEDA · verdejo

Marqués de Murrieta · RIOJA · tempranillo

75€

Incluye refrescos, agua y cerveza

Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, comuníquese con mínimo 48 horas de antelación a nuestro personal.

info@molinodepez.com

Molino de Pez

MENU I

Starters

to share

Spanish potato salad

Andalusian-style marinated dogfish

House-smoked Pyrenean trout

Fish

Grilled sole

Meat

Braised beef cheek in its own sauce

Desserts

sharing tasting selection

Tiramisu with coffee ice cream

Tocino de cielo

Cellar

we recommend one bottle of wine

for every three people

Menade · RUEDA · verdejo

Arrocal · RIBERA DEL DUERO · tempranillo

70€

Includes soft drinks, water, and beer

Our menus are subject to changes in certain dishes depending on the season. If you have any food intolerances or allergies, please inform our staff at least 48 hours in advance.

info@molinodepez.com

Molino de Pez

MENU II

Starters

to share

Peruvian scallop with piparra emulsion

Andalusian-style line-caught squid

Spanish potato salad

Spoon dish

to share

Slow-cooked lentil stew

Fish

Grilled sole

Meat

Holstein beef ribeye, dry-aged for 40 days

Desserts

sharing tasting selection

fismuler cheesecake

Tiramisu with coffee ice cream

Cellar

*we recommend one bottle of wine
for every three people*

José Pariente · RUEDA · verdejo

Marqués de Murrieta · RIOJA · tempranillo

85€

Includes soft drinks, water, and beer

Our menus are subject to changes in certain dishes depending on the season. If you have any food intolerances or allergies, please inform our staff at least 48 hours in advance.

info@molinodepez.com

Molino de Pez

VEGETARIAN MENU

Starters

to share

Avocado salad with fried pine nuts

Cheese, sweet potato and sorrel salad

Roast potato, pickled vegetables

Main courses

Sautéed beans with garlic

Seasonal vegetable stew

Desserts

sharing tasting selection

Tocino de cielo

Tiramisu with coffee ice cream

Cellar

*we recommend one bottle of wine
for every three people*

José Pariente · RUEDA · *verdejo*

Marqués de Murrieta · RIOJA · *tempranillo*

75€

Includes soft drinks, water, and beer

Our menus are subject to changes in certain dishes depending on the season. If you have any food intolerances or allergies, please inform our staff at least 48 hours in advance.

info@molinodepez.com

Molino de Pez

MENÚ I

Entrants

al centre

Amanida russa

Caçó en adob

Truita salvatge del Pirineu fumada a casa

Peix

Llenguadina a la graella

Carn

Galta de vedella en la seva salsa

Postres

degustació per compartir

Pastís de formatge fismuler

Tiramisú amb gelat de café

Flamet de cel

Vins

*recomanem una ampolla de vi
per cada tres persones*

Menade · RUEDA · verdejo

Arrocal · RIBERA DEL DUERO · tempranillo

70€

Inclou refrescos, aigua i cervesa.

Els nostres menús estan subjectes a variacions d'algun plat segons la temporada. En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, si us plau, comuniqueu-ho amb un mínim de 48 hores d'antelació al nostre personal.

info@molinodepez.com

Molino de Pez

MENÚ II

Entrants

al centre

Petxina de pelegrí del pacífic amb emulsió de piparra

Calamars de potera a l'andalusa

Amanida russa

Cullera

per a compartir

Llenties estofades

Peix

Corball a la graella

Carn

Llom alt de vedella frisona amb 40 dies de maduració

Postres

degustació per compartir

Pastís de formatge fismuler

Tiramisú amb gelat de cafè

Flamet de cel

Vins

*recomanem una ampolla de vi
per cada tres persones*

José Pariente · RUEDA · *verdejo*

Marqués de Murrieta · RIOJA · *tempranillo*

85€

Inclou refrescos, aigua i cervesa.

Els nostres menús estan subjectes a variacions d'algun plat segons la temporada. En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, si us plau, comuniqueu-ho amb un mínim de 48 hores d'antelació al nostre personal.

info@molinodepez.com

Molino de Pez

MENÚ VEGETARIÀ

Entrants

al centre

Amanida d'alvocat amb pinyons fregits

Amanida de formatge, moniato i agrella

Patata al forn, escabetx de verdures

Principals

Mongetes saltades amb alls

Menestra de verdures

Postres

degustació per compartir

Pastís de formatge fismuler

Flamet de cel

Tiramisú amb gelat de cafè

Vins

*recomanem una ampolla de vi
per cada tres persones*

José Pariente · RUEDA · verdejo

Marqués de Murrieta · RIOJA · tempranillo

75€

Inclou refrescos, aigua i cervesa.

Els nostres menús estan subjectes a variacions d'algun plat segons la temporada. En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària, si us plau, comuniqueu-ho amb un mínim de 48 hores d'antelació al nostre personal.

info@molinodepez.com