Molino de Pez

MENÚ I

Entrantes
al centro

Ensaladilla casera
Cazón en adobo con salsa tártara
Tartar de dorada aliñada con uva

Pescado

Merluza a la brasa

Carne

Solomillo de vaca nacional a la brasa
con salsa Café de París

Postres
degustación a compartir

Tarta de queso fismuler
Tiramisú con helado de café
Tocino de cielo con chantilly

Bodega
recomendamos una botella de vino
por cada tres personas

Menade·RUEDA·*verdejo*
Arrocal·RIBERA DEL DUERO·*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, comunique con mínimo 48 horas de antelación a nuestro personal.
-
info@molinodepez.com

Molino de Pez

MENÚ II

Entrantes
al centro

Vieira del pacífico con emulsión de piparra

Calamar de potera a la andaluza

Tortilla Velazqueña trufada

Pescado

Corvina a la brasa con bilbaína

Carne

Lomo bajo de vaca madurada

Postres
degustación a compartir

Tarta de queso fismuler

Tiramisú con helado de café

Tocino de cielo con chantilly

Bodega
recomendamos una botella de vino por cada tres personas

José Pariente·RUEDA·*verdejo*

Marqués de Murrieta·RIOJA·
tempranillo, mazuelo, graciano y garnacha

85€

Incluye refrescos, agua y cerveza

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

-

info@molinodepez.com

Molino de Pez

MENÚ I

Entrants
al centre

Amanida rusa cassolana
Caçó en adob amb salsa tàrtara
Tàrtar d'orada amanit amb raïm

Peix

Lluç a la brasa

Carn

Filet de vaca nacional a la brasa
amb salsa Cafè de París

Postres
degustació per compartir

Pastís de formatge Fismuler
Tiramisú amb gelat de cafè
Flamet amb xantillí

Vins
recomanem una ampolla de vin
per cada tres persones

Menade·RUEDA·*verdejo*
Arrocal·RIBERA DEL DUERO·*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 allèrgia 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 piparra
Calamars de potera a l'andalusa
Truita «velazqueña» trufada

Peix

Corvall a la brasa amb salsa bilbaina

Carn

Llom baix de vedella madurada

Postres
degustació per compartir

Pastís de formatge Fismuler
Tiramisú amb gelat de cafè
Flamet amb xantillí

Vins
recomanem una ampolla de vin
per cada tres persones

Menade·RUEDA·*verdejo*

Arrocal·RIBERA DEL DUERO·*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 allèrgia alimentària, si us plau, comuniqueu-ho amb un mínim de 48 hores d'antelació al nostre personal.
-
info@molinodepez.com

Molino de Pez

MENU I

Starters
to share

Homemade Russian salad
Marinated dogfish with tartar sauce
Marinated sea bream tartare with grapes

Fish

Grilled hake

Meat

Grilled Spanish beef tenderloin
with Café de Paris sauce

Desserts
sharing tasting selection

Fismuler cheesecake
Tiramisu with coffee ice cream
Tocino de cielo with whipped cream

Cellar
we recommend one bottle of wine
for every three people

Menade·RUEDA·*verdejo*

Arrocal·RIBERA DEL DUERO·*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

MENU II

Starters
to share

Peruvian scallop with piparra emulsion
Line-caught squid, Andalusian style
Truffled “Velazqueña” omelette

Fish

Grilled meagre with Bilbao-style sauce

Meat

Dry-aged beef striploin

Desserts
sharing tasting selection

Fismuler cheesecake
Tiramisu with coffee ice cream
Tocino de cielo with whipped cream

Cellar
we recommend one bottle of wine
for every three people

José Pariente·RUEDA·*verdejo*

Marqués de Murrieta·RIOJA·
tempranillo, mazuelo, graciano y garnacha

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