

# Molino de Pez

## MENÚ I

### Entrantes

*al centro*

Ensaladilla rusa

Gamba cristal frita, huevo con puntilla

Tartar de dorada y uva morada

### Pescado

Corvina 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

### 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*

Zamburiña con emulsión de piparra  
Croquetinas de jamón ibérico  
Atún de cerco, ají tomatillo de árbol

### Pescado

Lenguadina a la brasa

### Carne

Lomo bajo de vaca fresona con 40 días de maduración

### Postres

*degustación a compartir*

Tarta de queso fismuler  
Tiramisú con helado de café  
Flan ahumado, nueces pecanas caramelizadas

### 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

Gamba cristall fregida, ou amb punta

Tàrtar d'orada i raïm negre

### Peix

Reig a la brasa

### Carn

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

### Postres

*degustació per compartir*

Pastís de formatge fismuler

Tiramisú amb gelat de cafè

### 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 al·lèrgia alimentària, si us plau, comuniquen-ho amb un mínim de 48 hores d'antelació al nostre personal.

info@molinodepez.com

# Molino de Pez

## MENÚ II

### Entrants

*al centre*

“Zamburiña” amb emulsió de piparra

Croquetes de pernil de glà

Tonyina de cèrcol, pebrot picant de tomàquet d'arbre

### Peix

Llenguadina a la brasa

### Carn

Llom baix de vedella frisona amb 40 dies de maduració

### Postres

*degustació per compartir*

Pastís de formatge fismuler

Tiramisú amb gelat de cafè

Flam fumat, nous pecanes caramel·litzades

### Vins

*recomanem una ampolla de vin  
per cada tres persones*

José Pariente·RUEDA·verdejo

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

**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, comuniquen-ho amb un mínim de 48 hores d'antelació al nostre personal.

info@molinodepez.com

# Molino de Pez

## MENU I

### Starters

*to share*

Olivier style homemade salad  
Fried cristal shrimp, crispy-edged egg  
Sea bream tartar with grapes

### Fish

Grilled croacker

### Meat

Grilled Spanish beef tenderloin  
with Café de París sauce

### Desserts

*sharing tasting selection*

fismuler cheesecake  
Tiramisu with coffee ice 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*

Scallops with “piparra” dressing  
Iberian ham croquets  
Line-caught tuna, tree tomato ají sauce

### Fish

Grilled sole

### Meat

Sirloin on the bone with 40 days maturation

### Desserts

*sharing tasting selection*

fismuler cheesecake  
Tiramisu with coffee ice cream  
Smoked flan, caramelised pecans

### 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