

## Los Entrantes Frios

<i>Terrina de hígado de pato micuit (elaboración propia)</i>	15,10 €
<i>Surtido de embutidos caseros, pan de payés tostado con tomate</i>	10,50 €
<i>Jamón de bellota, pan de payés tostado con tomate</i>	17,50 €
<i>Jamón serrano, pan de payés tostado con tomate</i>	9,95 €
<i>Anchoas de l'Escala, tostadas con tomate</i>	8,70 €
<i>Carpaccio de salmón marinado al eneldo</i>	9,50 €
<i>Escalivada con anchoas (berenjena, cebolla y pimiento rojo)</i>	9,90 €
<i>Melón blanco con jamón serrano</i>	9,20 €
<i>Gazpacho tradicional con langostinos y tropezones</i>	6,60 €

## Los Entrantes Calientes

<i>Caracoles "a la llauna El Moli" con all-i-oli y vinagreta</i>	11,50 €
<i>Croquetas hechas en casa con pequeña ensalada</i>	7,90 €
<i>Canelones tradicionales de pato asado y setas</i>	9,30 €
<i>Buñuelos de bacalao caseros con pequeña ensalada</i>	8,60 €
<i>Rissoto de calamares y setas de temporada</i>	10,40 €
<i>Sopa de pescado de roca con tropezones</i>	6,10 €
<i>Sopa de cebolla a la antigua gratinada</i>	6,10 €

## Las ensaladas

<i>Ensalada verde variada</i>	6,50 €
<i>Ensalada catalana</i>	9,05 €
<i>Ensalada de palmitos y salmón marinado</i>	8,90 €
<i>Cóctel de langostinos con salsa rosa y manzana</i>	10,40 €
<i>Ensalada tibia de habas y mollejas de pato confitadas</i>	9,55 €
<i>Ensalada tibia de queso de cabra y frutos secos</i>	9,55 €

*Pan* 2,10 €

*All-i-oli* 3 €

8% iva no incluido

## Los pescados

<i>Turbó a la plancha con espárragos verdes y romesco</i>	19,80 €
<i>Lenguado a la plancha con verdura al vapor</i>	19,80 €
<i>Bacalao a la muselina de ajos y “sanfaina”</i>	17,80 €
<i>Calamares a la romana</i>	9,90 €
<i>Calamares a la plancha con trigo tierno</i>	10,10 €

# EL MOLÍ

restaurant & hotel rural

## Las carnes

<i>Filete de buey al gusto (pimienta verde, roquefort o salsa de hongos)</i>	<i>18,80 €</i>
<i>Entrecot al gusto (pimienta verde, roquefort o salsa de hongos)</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Magret de pato al gusto (pimienta verde, roquefort o salsa de hongos)</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Pies de cerdo deshuesados y rellenos de setas</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Muslo de pato confitado con salsa de hongos y patata gratin</i>	<i>13,10 €</i>
<i>Civet de jabalí al vino tinto</i>	<i>12,30 €</i>
<i>Pichón tierno asado al horno con guarnición</i>	<i>15,50 €</i>
<i>½ Paletilla de cordero al horno con guarnición</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Carrillera de ternera guisada con salsa de hongos</i>	<i>12,10 €</i>
<i>Escalopa de hígado de pato con Banyuls y manzana caramelizada</i>	<i>16,90 €</i>

## Las carnes al fuego de leña

<i>Cabrito de leche</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Costilla de ternera (entrecotte)</i>	<i>16,10 €</i>
<i>Bistec de ternera</i>	<i>10,60 €</i>
<i>½ Conejo con all-i-oli</i>	<i>11,40 €</i>
<i>Costillas de cordero</i>	<i>14,20 €</i>
<i>Magret de pato</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Filete de buey</i>	<i>17,60 €</i>

*Las carnes al fuego de leña iran servidas con patatas fritas, pimiento y calabacin*