

NUESTROS CLÁSICOS DE SIEMPRE

De Molina
RESTAURANTE

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA.

"Sánchez Romero Carvajal" cortado a cuchillo.

SELECCIÓN DE IBÉRICOS.

(Caña de lomo, chorizo, salchichón, morcilla y jamón ibérico).

GAMBA BLANCA DE HUELVA A LA PLANCHA

QUESO MANCHEGO DEHESA DE LOS LLANOS GRAN RESERVA

(Mejor queso del mundo 2012)

TABLA DE QUESOS MANCHEGOS D.O.

(Tierno, Semicurado, Curado y en aceite)

QUESO FRITO MANCHEGO

Sobre mermelada dulce de tomate.

SALMOREJO CORDOBÉS CON TAQUITOS DE JAMÓN Y HUEVO.

ANCHOAS DE SANTOÑA.

En aceite de oliva virgen extra con pan tostado y tomate.

NUESTRAS CROQUETAS HECHAS EN CASA:

- Croquetas de Jabugo.
- Croquetas de Boletus Edulis.
- Croquetas de Langostinos.
- Croquetas de Morcilla con Miel

MOLLEJITAS DE CORDERO LECHAL

Fritas con salteado de boletus edulis y virutas de foie.

CRUJIENTES DE PISTO MANCHEGO CON HUEVOS DE CODORNIZ.

PULPO A LA GALLEGA CON CACHELOS Y PIMENTÓN DE LA VERA

CARPACCIO DE BUEY CON VIRUTAS DE PARMESANO, CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA, ACEITE DE OLIVA V.E., Y SAL MARINA.

HUEVOS ROTOS CON PATATAS CASERAS Y LÁMINAS DE JAMÓN CRUJIENTE

SALTEADO DE HABITAS BABY

Con virutas de jamón ibérico y huevos rotos ecológicos

LA TEMPORADA

CREMA DE CALABAZA CON VIRUTAS DE BOLETUS CONFITADOS

SOPA DE COCIDO CON PICADILLO

VERDURAS DE TEMPORADA EN TÉMPURA.

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA

PATÉ DE PERDIZ ROJA CASERO CON TOSTAS CALIENTES.

MICUIT DE FOIE DE PATO

En milhojas de mango caramelizado y reducción de P.X.

ENSALADA TIBIA DE FOIE DE PATO Y JAMÓN IBÉRICO.

EL MAR

ALCACHOFAS SALTEADAS CON CIGALAS Y PULPO SOBRE VIZCAÍNA.

ENSALADA TEMPLADA DE CARABINEROS, CHIPIRONES Y AGUACATE

ALBÓNDIGAS DE RAPE

Al aroma de azafrán con bouquet de lechugas frescas.

RISSOTTO DE CALAMARES CON AJETES TIERNOS Y PARMESANO.

CAZUELA DE GAMBONES AL AJILLO



PLATOS PRINCIPALES

De Molina
RESTAURANTE

LOS PESCADOS

ROLLITOS CRUJIENTES DE MERO

Rellenos de gambas con salsa suave de soja

LUBINA

A la sal con guarnición de brotes tiernos.

DORADA

A la espalda con asadillo Manchego y reducción de vinagre de Módena.

LOMO DE BACALAO

confitado a baja temperatura en aceite de trufa negra sobre nido de setas y espinacas.

RAPE

En salsa americana con almejas y langostinos.

MERLUZA

Rodaja fresca de pincho a la plancha al ajoarriero.

LENGUADO

Fresco a la plancha con espárragos verdes.

LAS CARNES

CORDERO LECHAL DEL TERRENO:

- Paletilla asada al horno con patatas panaderas
- Chuletillas a la parrilla.

COCHINILLO

Asado al estilo Segoviano con patatas cantó.

RABO DE TORO

- Canutillos de rabo de toro a la Cordobesa con espejo de pimiento verde del terreno.

TERNERA:

- Entrecot al grill con pimientos de Padrón.
- Solomillo al grill con ajetes tiernos y patatas al aceite y pimentón.

BUEY:

- Solomillo sobre micuit de foie de oca y salsa Mozárabe
- Chuletón de buey a la Piedra.

HAMBURGUESAS:

- BUEY (250 gr.) con brotes tiernos, cebolla caramelizada, queso Manchego y salsa Cumberland en pan rústico.
- KOBE (carne de "WAGYU", 200gr.), rúcula y queso Mozzarella en pan rústico con patatas fritas.

CERDO IBÉRICO:

- Presa al grill sobre cebolla caramelizada.
- Solomillo con setas, a la mostaza en grano.

