



## Menú

*Gratinat de canelons casolans*  
*Gratinada de canalones caseros*

\*\*\*

Llonganissa de montblanc a la brasa  
*Longaniza de Montblanc a la brasa*

\*\*\*

*Crema catalana, flam d'ou,*  
*postre de músic o gelat de vainilla*

*Crema catalana, flan de huevo,*  
*postre de músico o helado de vainilla*

\*\*\*

Pa, vi i aigües minerals  
*Pan, vino y aguas minerales*

Preu: 18.95 € + 8% I.V.A.

Aquest menú només tindrà vigència de dilluns a divendres no festius  
*Este menú solo tendrá vigencia de lunes a viernes no festivo*



**El Molí  
del Mallol**  
Restaurant



Disposem de plats aptes per celíacs. Consulteu al personal de sala

*Disponemos de platos aptos para celíacos. Consulten al personal de sala*



Disposem de plats aptes per vegetarians, Consulteu al personal de sala

*Disponemos de platos aptos para vegetarianos. Consulten al personal de sala*



## *LES POSTRES € LOS POSTRES*

Submarí de vainilla amb suc de taronja i Grand Marnier	6.00	Submarino de vainilla con zumo de naranja y Grand Marnier
Carpaccio de pinya amb gelat de coco	5.90	Carpaccio de piña con helado de coco
Pecat de xocolata amb gelat de Vainilla	5.95	Pecado de chocolate con helado de vainilla
Flan d'ou cassolà amb nata	4.15	Flan de huevo casero con nata
Crema catalana	4.60	Crema catalana
Biscuit de nous i patxaran	5.85	Biscuit de nueces y pacharán
Postre de music amb vi bo	5.10	Postre de Música con vino dulce
Pastís cassolà de llimona	5.65	Tarta casera de limón
Escuma de crema catalana amb el seu gelat	5.90	Espuma de crema catalana con su helado
"Orelletes de l'avia"	4.95	"Orelletes de l'avia"
Garrapinyats amb Moscatell	5.95	Garapiñados con moscatel
Gelat de festuc amb xocolata calenta i la seva galeta	5.50	Helado de pistacho con chocolate caliente y su galleta

## Copes de vins reocmanats per postres

### *Copas de vinos recomendadas para postres*

Vi dolç Viognier <i>criança amb roure</i>	3.50.- €
Vi Dolç cabernet sauvignon <i>criança amb roure</i>	3.50.- €
<i>Pedro ximenez Venerable 30 anys V.O.R.S.</i>	11.90.- €
Gramona Vi de gel de gewurztraminer	5.80.- €
Vi de banyuls <i>criança de 36 mesos</i>	2.75.- €

8 % d'IVA no inclòs

8 % de IVA no incluido



CARNES € CARNES

Braó de porc rostit amb prunes i reducció de Vi de Banyuls	14.95	Codillo de cerdo asado con ciruelas y reducción de vino de Banyuls
Foie d'ànec amb ceps i crema d'avellanes de Reus	19.70	Foie de pato con "ceps" y crema de avellanas de Reus
Farcellet de peus de porc i botifarra negra amb cargols	13.95	Hatillo de manitas de cerdo y butifarra negra con caracoles
Cuixa de cabrit confitada amb patata i ceba	24.50	Pierna de cabrito confitada con patata y cebolla
Magret d'ànec a la taronja i la seva pasta de full de fruits secs	15.90	Magret de pato a la naranja y su hojaldre de frutos secos
Carré de xai amb parmentier de patata, lacat de mostassa i mel	15.10	Carré de cordero con parmentier de patata, lacado de mostaza y miel
Timbal de cua de bou amb orellanes	14.90	Timbal de rabo de buey con orejones
Espatlla de xai al forn amb patata i ceba confitada	17,95	Paletilla de cordero al horno con patata y cebolla confitada
		<b>Salses al gust / Salsas al gusto</b>
Entrecot de vedella <i>Entrecot de ternera</i>	19.80	A la Brasa / <i>a la Brasa</i> Al Roquefort / <i>al Roquefort</i> Al pebre verd / <i>A la pimienta verde</i>
Filet de vedella <i>Solomillo de ternera</i>	20.90	Escalopí de foie / <i>escalopín de foie</i> (sup 2.90) A l'oporto / <i>Al Oporto</i>

PEIXOS € PESCADOS

Bacallà amb samfaina de l'àvia Mercè	23.50	Bacalao con pisto de la abuela Mercè
Rap a la planxa amb verduretes	18,95	Rape a la plancha con verduritas
Tonyina a la llosa al perfum de romaní	19,90	Atún a la losa al perfume de romero
Romescada de Peix	18.35	Romescada de pescado



SUGGERIMENTS DEL XEF  
SUGERENCIAS DEL CHEF

Cervellets arrebossats <i>Sesos rebozados</i>	9.85 €
Patates farcides de mousse de bacallà <i>Patatas rellenas de mousse de bacalao</i>	11.90 €
Mini braves amb ceba confitada i sal volcànica <i>Mini bravas con cebolla confitada y sal volcánica</i>	9.30 €
Vieires amb citrics i gambes <i>Vieiras con cítricos y gambas</i>	11.30 €
Risotto de ceps amb cruixent de formatge <i>Risotto de boletus con crujiente de queso</i>	8.80 €
Vichissoise tébia amb virutes de salmó Carpiere Vichissoise templada con virutas de samón Carpiere	8.90 €
Hamburguesa casolana de filet de vedella de Girona <i>Hamburguesa casera de solomillo de ternera de Girona</i>	13.75 €
Peix de mercat al forn amb verduretes <i>Pescado de mercado al horno con verduritas</i>	15.85 €
Melós de vedella amb figues confitades i salsa de turró <i>Meloso de ternera con higos confitados y salsa de turrón</i>	15.10 €
Tripa de vedella amb cigrons <i>Callos de ternera con garbanzos</i>	11.50 €
Garrí rostit amb mermelada de tomaca i bolets <i>Cochinillo asado con mermelada de tomate y setas</i>	16.95 €
"Xuletón" de Navarra a la llosa 800 gr. aprox. (recomenat per 2 pax) <i>Chuletón de Navarra a la losa</i> 800 gr. aprox. (recomendado para 2 pax)	37.95 €



## ENTRANTS € ENTRANTES

Amanida de l'horta	7.95	Ensalada de la huerta
Assortit de formatges	12.95	Surtido de quesos
Carpaccio de carbassó, ceba i tomaca amb vinagreta d'olivada i nous	9.20	Carpaccio de calabacin, cebolla y tomate con vinagreta de olivada y nueces
Amanida d'espínacs frescos amb formatge de cabra i vinagreta de fruits secs	14.70	Ensalada de espinacas con queso de cabra y vinagreta de frutos secos
Esqueixada de bacallà amb romesquet del Cisco	13.95	"Esqueixada" de bacalao con romesco del Cisco
Escalivada de verdures amb anxoves	13.90	Escalivada de verduras con anchoas
Assortit de foie artesà	19.90	Surtido de foie artesano
Pop a la gallega amb patata confitada al ginebró i pebre vermell de la Vera	12.60	Pulpo a la gallega con patata confitada al enebro y pimentón de la Vera
Timbal d'ous de corral trufats i encenalls de pernil ibèric	9.90	Timbal de huevos de corral trufados y virutas de jamón ibérico
Canelons casolans	8.85	Canalones caseros
Canelons de bolets amb beixamel trufada	11.85	Canalones de setas con bechamel trufada
Saltejat favetes amb farigola poma i saltejat ibèric	14.90	Salteado habitas con tomillo manzana y salteado ibérico
Macarrons carbonara o bolognesa	7.95	Macarrones carbonara o bolognesa
Espaguettis carbonara o bolognesa	7.95	Espaguettis carbonara o bolognesa

8 % d'IVA no inclòs

8 % de IVA no incluido

## ESPECIALITAT EN CARGOLS € ESPECIALIDAD EN CARACOLES

Cargols al pebre	16.95	Caracoles a la pimienta
Cargols a la llauna	16.95	Caracoles a la llauna
Cargols dolços i coents	15.95	Caracoles dulces y picantes
Cargols amb ceba dolça	15.95	Caracoles con cebolla dulce
Cargols amb romesco	15.95	Caracoles con romesco
Cargols a la catalana (botifarra, pinyons, pernil)	16.95	Caracoles a la catalana (butifarra, piñones, jamón)

## CARNS A LA BRASA AMB GUARNICIÓ € CARNES A LA BRASA CON GUARNICIÓN

Llonganissa "Botifarra" de Montblanc	12.75	Longaniza "Butifarra" de Montblanc
Conill amb allioli	12.80	Conejo con allioli
Cuixa de pollastre	9.90	Muslo de pollo
Llom de porc	9.90	Lomo de cerdo
Xai	17.95	Cordero
Cabrit a la brasa o arrebossat	19.95	Cabrito a la brasa o a la Milanesa
Peus de porc	11.95	Manitas de cerdo
Botifarra negra	8.90	Butifarra negra
Espatlla de cabrit	23.90	Paletilla de cabrito
Cansalada	9.90	Panceta
Delícies de porc ibèric a la llosa	18.75	Delicias de cerdo ibérico a la losa

8 % d'IVA no inclòs

8 % de IVA no incluido