



**El Molí
del Mallol**
Restaurant

Muralla Santa Anna, 2
43400 MONTBLANC
Tel: 977 86 05 91 - 629 74 77 03
www.mallol.eu - info@mallol.eu
GPS: 41° 22' 48" N - 1° 9' 45" E

Celebracions 2011



Mallol
Restauració



977 86 05 91
629 74 77 03



**EL COMERÇ
del MALLOL**
Frankfurt - Bar - Terrassa

977 86 00 29



Julià Mallol
Pizzeria - Bar - Restaurant

977 62 20 46
608 31 41 88



93 772 61 45
690 26 97 01



Mallol
Càtering

Cuina de qualitat, on vulguis

977 86 05 91
629 74 77 03

Menú Celebracions 1

Crema de llamàntol amb encenalls de marisc
Crema de bogavante con virutas de marisco

Amanida tèbia d'espínacs amb formatge de cabra
i vinagreta de fruis secs
Ensalada de espinacas con queso de cabra
y vinagreta de frutos secos

Codillo fornejat amb parmentiere de ceba
i reducció del seu suc
Codillo horneado con parmentiere de cebolla
y reduccion de su jugo

Pastís de Celebració
Tarta de celebración

Vi negre D.O. Conca de Barberà
Vino tinto D.O. Conca de Barberà

Cava Aria de Segura Viudas
Cava Aria de Segura Viudas

Cafè doble Moka i licors
Café doble Moka y licores

Preu: 43,90 € + 8 % d'IVA

Menú Celebracions 2

Aperitiu del Molí amb varietat de petiteses
Cullereta d'esqueixada de bacallà
Assortit de formatges sobre pissarra
Pinya Cruú amb cruixent d'ibèric
Calamars a la romana
Croquetes casolanes
Cruixent de llagostí
Còctel de benvinguda

Aperitivo del Molí con variedad de frivolidades
Cucharita de esqueixada de bacalao
Surtido de quesos sobre pizarra
Piña Cruú con crujiente de ibérico
Calamares a la romana
Croquetas caseras
Crujiente de langostino
Cóctel de bienvenida

Tronc de lluç amb salsa basca i 2 llagostins
Tronco de merluza con salsa vasca y 2 langostinos

Delícies de porc ibèric cuinat al buit
amb els seus bolets
Delicias de cerdo ibérico cocinado al vacio
con sus setas

Pastís de Celebració
Tarta de celebración

Vi negre D.O. Conca de Barberà
Vino tinto D.O. Conca de Barberà

Cava Aria de Segura Viudas
Cava Aria de Segura Viudas

Cafè doble Moka i licors
Café doble Moka y licores

Preu: 49,50 € + 8 % d'IVA

Menú Celebracions 3

Aperitiu del Molí amb varietat de petiteses
Muntadet de temporada
Pinya Cruú amb cruixent d'ibèric
Xupa xup de formatge de cabra garapinyat
Cullereta de foie amb poma Grand Smith
Calamars a la romana
Croquetes casolanes
Vieires a la planxa amb oli de pinyons
Còctel de benvinguda

Aperitivo del Molí con variedad de frivolidades
Montadito de temporada
Piña Cruú con crujiente de ibérico
Chupa chup de queso de cabra garapiñado
Cucharita de foie con manzana Grand Smith
Calamares a la romana
Croquetas caseras
Vieiras a la plancha con aceite de piñones
Cóctel de bienvenida

Medallons de rap al salpicó de marisc amb escamarlà
Medallones de rape al salpicón de marisco con cigala

Confit d'ànec amb salsa de peres
i la seva tatén
Confit de pato con salsa de peras
y su tatén

Pastís de Celebració
Tarta de celebración

Vi negre D.O. Conca de Barberà
Vino tinto D.O. Conca de Barberà

Cava Aria de Segura Viudas
Cava Aria de Segura Viudas

Cafè doble Moka i licors
Café doble Moka y licores

Preu: 54,50 € + 8 % d'IVA

Menú Celebracions 4

Aperitiu del Molí amb varietat de petiteses

Llesquetes de pernil ibèric amb pa de coca, llonganissa seca de Montblanc, assortit de formatges sobre pissarra, pinya Cruú amb cruixent d'ibèric, patates fregides de Prades, dau de foie amb poma Grand Smith, xupa xup de formatge de cabra garapinyat, muntadet de temporada, daus salmó Carpier amb el seu caviar, piruleta de pernillet d'ànec amb emental gratinat, vieira a la planxa amb oli de pinyons, calamars a la romana, croquetes casolanes, dàtils amb cansalada viada, cruixent de llagostí, mosegada de vedella amb musselina de mostassa, xacolí de fideuà, còctel de benvinguda

Aperitivo del Molí con variedad de frivolidades

Jamón ibérico con pan de coca, longaniza seca de Montblanc, surtido de quesos sobre pizarra, piña Cruú con crujiente de ibérico, patatas fritas de Prades, dado de foie con manzana Grand Smith, chupa chup de queso de cabra garapiñado, montadito de temporada, dado de salmón Carpier con su caviar, piruleta de jamoncito de pato con emental gratinado, vieira a la plancha con aceite de piñones, calamares a la romana, croquetas caseras, dátiles con panceta, crujiente de langostino, pinxo de ternera con muselina de mostaza, xacolín de fideuà, còctel de benvinguda

½ Espatlla de xai al forn amb patata i ceba confitada
½ paletilla de cordero al horno con patata y cebolla confitada

O

Filet de vedella al Cabernet Sauvignon (Supl. 4,35 €)
Solomillo de ternera al Cabernet Sauvignon

O

Cuixa de cabrit al forn amb confit de patata i ceba (Supl. 4,90 €)
Pierna de cabrito al horno con confit de patata i cebolla

O

Rap al salpicó de marisc amb 2 llagostins (Supl. 3,75 €)
Rape al salpicón de marisco con 2 langostinos

O

Freginada de peix i marisc a l'all i vinagre (Supl. 7,95 €)
Rap, lluç, sépia i 4 llagostins

Fritada de pescado y marisco al ajo y vinagre
Rape, merluza, sepia y 4 langostinos

Pastís de Celebració

Vi negre D.O. Conca de Barberà

Cava Aria de Segura Viudas

Cafè doble Moka i licors

Preu: 62,90 € + 8 % d'IVA