

La terraza del Molino

Callos con un toquecito picante y patatas <i>Veal tripe stew slightly spice and chisps</i>	17.40€
Gazpacho de cerezas con comino <i>Cherry gazpacho with cumin</i>	13.60€
Croquetas caseras de jamón ibérico (8 unid) <i>Ham croquettes (8 uds.)</i>	16.40€
Tortilla de camarones con pies de cerdo y azafrán <i>Shrimps and pork omelet with Saffron</i>	17.90€
Queso crema <i>Retorta Finca Pascualete</i> <i>"Retorta " Cream cheese Pascualete</i>	16.40€
Cecina ahumada en aceite con vinagreta de encurtidos <i>"Cecina" Smoked veal ham</i>	15.90€
Jamón ibérico <i>Iberian ham</i>	22.60€
Arroz de pichón con su pechuga a la brasa <i>Pigeon rice with their breast grilled</i>	23.90€
Bacalao en adobo con salsa tártara <i>Marinated cod with tartar sauce</i>	24.00€
Tiradito de lubina ahumada con crema agria y huevas de lumpo <i>Smoked sea bass carpaccio with sour cream and lumpfish roe</i>	22.00€
Hamburguesa de Angus con BBQ de miel y aromáticas <i>Angus hamburger with honey BBQ and aromatic herbs</i>	21.50€
Canelón de rabo estofado a la cerveza negra con queso Seguntino <i>Braised oxtail cannelloni with black beer and Seguntino cheese</i>	22.00€
Macedonia de papaya con helado de coco <i>Papaya salad fruit with coconut ice cream</i>	6.90€
Tarta artesana de crema al whisky <i>Homemade whisky cream cake</i>	6.90€
Helado de chocolate extra bitter 64% con mousse de avellanas <i>Extra bitter 64% chocolate ice cream</i>	6.90€