



MOLÍ DES
COMTE
ASADOR





KALTE VORSPEISEN

Salat vom Thunfisch-Bauchfleisch mit Cherry-Tomaten-Confit
und gerösteten Scheiben von Krista-ll-Brot (knusprig)

Ziegenkäse Salat mit Trockenfrüchten

Burratasalat mit Tomate Raf

Unser russischer Salat

Rindercarpaccio mit altem menorquinischem Käse
(Son Piris)

Lachstatar mit Mango, FrischKäse un KefirEis

Thunfisch Tataki mit gerösteter Sesam auf Algensalat

Auswahl an Menorca-Wurst und Käse

Iberischer Schinken, mit Hand geschnitten

Sardellen aus Kantabrien (6 Einheiten)

Kristall-Brot (knusprig) mit Tomate

VEGETARISCHE SPEISEN

Gemüselasagne getrüffelt

Wok mit Gemüse und in Soja mariniertem Tofu

Spargel im Tempura mit RomescoSauce

Gemüse, gegrillt mit Honig-Soja-Sauce

Tagliatelle mit Gemüse und Tofu



WARME VORSPEISEN

- Käse Krapfen von (Son Piris) und Fig jam
- Krapfen mit Sobrasada von Menorca mit Honig
 - Seeteufel und garnelenkroketten
 - Kroketten von gereiftem Rinderkotelett mit Zwiebelkonfitüre
- Spargel im Tempura mit RomescoSauce
 - Gemüse, gegrillt mit Honig-Soja-Sauce
- Frittierte Tintenfischchen (XL) auf andalusische Art (leicht bemehlt)
- Gegrillter Pulpo (Krake) mit Creme aus weißem Knoblauch und Pinienkernen
- Tintenfischringe "a la romana" (in Backteig) nach Art des Hauses
 - Artischocken mit Gänsestopflebercreme und iberischem Schinken mit Trüffelöl
- Garnelen mit Knoblauch und Tintencreme
 - Rührei mit menorquinischer Blutwurst
- Gebrochene Eier mit Würstchen "chistorra" hausgemachten menorquinischen Schweinefleisch
 - Aufgeschlagene Eier mit Schinken
- Herzhafter, typischer Kuchen mit gebackenem Gemüse und karamellisiertem Ziegenkäse
 - Gegrillte Jakobsmuscheln Zamburiñas
- Holzkohle gegrillte menorquinische Felsenmuscheln

NUDELGERICHTE

- Tagliatelle mit Gemüse und Tofu
- Tagliatelle mit Katalanische Wurst mit Safran



FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

Freiland-Huhn, gegrillt (15 Minuten Zubereitung)

Schweinefüße ohne Knochen mit Garnelen in der Sauc

Menorcan Frittierte Kotelettchen
vom Milchlamm mit Knoblauch

Entenbrust mit Mango-Chutney

Secreto ibérico, gegrillt ("verstecktes Filet", 100%
Fleisch vom iberischen schwarzen Schwein)

Schweinefilet mit sautierter alter Sobrasada
und Menorquin Käsesauce

Gegrilltes Kaninchen mit Holzkohle
und Knoblauchmayonnaise (15 Minuten Garzeit)

Hamburger, kross gebraten vom Ochsenskotelett
mit Idiazábal - Käse

Filet vom Rind, gegrillt

Filet vom Rind an Entenleber (foie gras) mit Lauch,
Pflaumen und Sherry-Sauce Pedro Ximenez

Entrecote vom Rind (hoher Rücken), gegrillt

Entrecote vom Angus-Hochkarree (Nebraska)
(gemästet mit Futter)

UNSERE SPEZIALITÄT VON GERILLEM FLEISCH

Kotelett vom Ochsen aus Galizien
(Fleisch optimal gereift), gegrillt

UNSERE SPEZIALITÄT VON GESCHMORTEM FLEISCH

Menorcan Spanferkel geschmort
im Holzofen im Stil "ASADOR"



FLEISCHGERICHTE IM OFEN DES GRILLS ZUBEREITET

Ochsenschwanz, (geschmort nach Cordoba-Art)

Menorcan Schulter vom Milchlamm, aus dem Ofen

Menorcan Gebratene Kalbsbacke in seinem Saft

SAUCEN

Von menorquinischem Käse

Von Pilzen

Von grüner Paprika

Von Knoblauch

Mayonnaise

FISCHGERICHTE

Kabeljaufilet (bacalao) gegrillt auf Romescu-Creme
(Mandeln, Tomaten, Paprika u.a.)

Kabeljau (bacalao) - Confit mit Lauch-Sauce
auf Bäcker-Kartoffeln

Kabeljau (Bacalao) mit Safran

Calamari gegrillt mit gebratenem Knoblauch
und Petersilienöl auf Bäcker-Kartoffeln

Seeteufelmedaillons, mit Knoblauch gebraten,
mit Bäcker-Kartoffeln und Gemüse der Saison

Seeteufelmedaillons, mit Bisque
von roter menorquinischer Gamba auf Kartoffelcreme

Gegrillter Thunfisch auf einem Bett von Salmorejo



REUSGERICHTE

Paella mit Spanferkel (Spezialität des Hauses)
(Min. 2 Pers.)

Paella von Fisch und Meeresfrüchten (Min. 2 Pers.)

Schwarzer Reis mit Pfeffer-Ajoli nach Vera (Min. 2 Pers.)

Reis-Supp mit Fisch und Meeresfrüchten (Min. 2 Pers.)

Nudeln von Fisch Meeresfrüchten (Min. 2 Pers.)

(Bei der Arbeit mit dem frischen Erzeugnis wird der Reis
auf Bestellung bestellt, und wir bitten Sie
um Einsicht in die Verfügbarkeit)

SPEZIALITÄTEN VON LANGUSTEN AUS MENORCA

Langusten Caldereta (Eintopf) (Min. 2 Pers.)

Paella mit Languste (Min. 2 Pers.)

Reissuppe mit Languste (Min. 2 Pers.)

(Bei der Arbeit mit dem frischen Erzeugnis wird der Reis
auf Bestellung bestellt, und wir bitten Sie
um Einsicht in die Verfügbarkeit)

GERICHTE FÜR KINDER

Spaghetti Bolognese

Paniertes Huhn Mit Pommes frites

Hamburger mit Pommes frite

Tintenfischringe in Backteig, ("a la Romana")
mit Pommes frite

Seehecht stöcke mit pommes