



MOLÍ DES
COMTE
ASADOR





ENTRANTS FREDS

Amanida de ventresca de tonyina amb tomàquets
cherry confitats i llesca de pa de vidre

Amanida de formatge de cabra amb fruits secs

Amanida de Burrata i tomàquet Raf

La nostra ensalada russa

Carpaccio de rossa gallega
amb formatge curat menorquí (Son Piris)

Tàrtar de Salmó amb tocs de mango,
formatge crema i gelat Kefir

Tataki de tonyina amb sèsam torrat,
sobre amanida d'algue

Assortiment d'embotits i formatges menorquins

Pernil ibèric tallat a ganivet

Anxoves del Cantàbric (6 unitats)

Pa de vidre amb tomàquet

VEGETARIÀ

Lassanya de verdures trufada

Wok amb verdures i tofu marinat en soja

Espàrrecs en tempura amb salsa romesco

Parrillada de verduretes a la brasa amb salsa de mel i soja

Tagliatelle amb verduretes i tofu



ENTRANTS CALENTS

Bunyols de formatge menorquí (Son Piris) amb figat

Bunyols de sobrassada menorquina casolana amb mel

Croquetes de rap i gambes

Croquetes de chuletón de bou madurat
amb confitura de ceba

Espàrrecs en tempura amb salsa romesco

Parrillada de verduretes a la brasa amb salsa de mel i soja

Calamarsets (XL) fregits a l'andalussa

Pop a la brasa amb crema d'all blanc i pinyons

Calamar a la romana casolà

Carxofes amb crema de foie i pernil ibèric
amb oli de tòfona

Les nostres gambes amb allada

Ous trencats amb goles amb allada

Ous trencats amb cuixot menorquí

Huevos rotos con Jamón Ibérico
Ous trencats amb Pernil Ibèric

Coca fina d'escalivada a la brasa
amb formatge de cabra caramelitzat

"Zamburiñas" a la brasa

Musclos de roca de Menorca a la brasa

PASTA

Tagliatelle amb verduretes i tofu

Tagliatelle amb botifarra catalana al safrà



CARNS A LA BRASA

Pollastre de corral a la brasa (Cocció 15 minuts)

Peus de porc desossats amb gambes en la seva salsa

Costelletes d'anyell de llet de Menorca fregides amb alls

Magret d'ànec amb chutney de mango

Secret ibèric a la brasa (100% ibèric)

Filet de porc amb saltejat de sobrassada vella
i salsa de formatge menorquí

Conill a la brasa amb all i oli (15 minuts de cocció)

Hamburguesa cruixent de mitjana de vaca vella
(Rubia Gallega) amb formatge Idiazábal

Filet de vedella a la brasa

Filet de vedella al foie amb porros,
prunes i salsa Pedro Ximénez

Entrecot de vedella (llom alt) òptima maduració a la brasa

Entrecot de angus (Nebraska) llom alt (engreixades a pinso)

NOSTRA ESPECIALITAT DE CARN A LA BRASA

Mitjana de vaca vella (Rubia Gallega)
a la brasa 45 dies de maduració

LA NOSTRA ESPECIALITAT EN CARN ROSTIDA

Porcell rostit de Menorca al forn de brasa
a l'estil "ASADOR"



CARNS ROSTIDES AL FORN DE BRASA

Cua de toro estofat (estil cordovès)

Espatlla de be de llet de Menorca rostit en forn de brasa

Galta de vedella menorquina rostida en el seu suc

SALSES

De formatge menorquí

De bolets

De pebre verd

D'all i oli

De maionesa

PEIX

Llom de bacallà a la brasa amb crema de romesco

Llom de bacallà confitat amb salsa de porros

Llom de bacallà amb salsa de safrà de Menorca

Calamar a la brasa amb un refrit d'allets
i oli de julivert

Medallons de rap fregit amb alls

Medallons de rap amb bisqué
de gamba vermella de Menorca

Tonyina a la brasa sobrebase de salmorejo



ARROSSOS

Paella de porcell (especialitat de la Casa) (Mín. 2 per.)

Paella de peix y marisc (Mín. 2 per.)

Arròs negre amb all i oli
de pebre vermell de la Vera (Mín. 2 per.)

Arròs caldós de peix i marisc (Mín 2 per.)

Fideuà de peix i marisc (Mín 2 per.)

(Al treballar amb producte fresc, els arrossos seran per encàrrec,
preguem ens consultin la disponibilitat)

ESPECIALITAT DE LLAGOSTA DE MENORCA

Caldereta de llagosta (Mín. 2 per.)

Paella de llagosta (Mín 2 per.)

Arròs caldós de llagosta (Mín. 2 per.)

(Al treballar amb producte fresc, els arrossos seran per encàrrec,
preguem ens consultin la disponibilitat)

FILLETS

Espagueti bolonyesa

Pollastre arrebossat amb patates fregides

Hamburguesa amb patates fregides

Calamars a la romana amb patates fregides

Fingers de lluç amb patates fregides