



MOLÍ DES
COMTE
ASADOR





ENTRANTES FRÍOS

Ensalada de ventresca de atún con tomates cherry
confitados y tosta de pan de cristal

Ensalada de queso de cabra con frutos secos

Ensalada de Burrata y tomate Raf

Nuestra ensaladilla Rusa

Carpaccio de rubia gallega
con queso curado menorquín (Son Piris)

Tartar de Salmón con toques de mango,
queso crema y helado Kefir

Tataki de atún con sésamo tostado,
sobre ensalada de algas

Surtido de embutidos y quesos menorquines

Jamón ibérico cortado a cuchillo

Anchoas del Cantábrico (6 unidades)

Pan de cristal con tomate

VEGETARIANO

Lasaña de verduras trufada

Wok con verduritas y tofu marinado en soja

Espárragos en tempura con salsa romesco

Parrillada de verduritas a la brasa con salsa de miel i soja

Tagliatelle con verduritas y tofu



ENTRANTES CALIENTES

Buñuelos de queso menorquín (Son Piris) con "figat"

Buñuelos de sobrasada menorquina casera con miel

Croquetas de rape y gambas

Croquetas de chuletón de buey madurado
con confitura de cebolla

Espárragos en tempura con salsa romesco

Parrillada de verduritas a la brasa con salsa de miel y soja

Chipirones (XL) fritos a la andaluza

Pulpo a la brasa con crema de ajo blanco y piñones

Calamar a la romana casero

Alcachofas con crema de foie y jamón ibérico
con aceite de trufa

Nuestras gambas al ajillo

Huevos rotos con gulas al ajillo

Huevos rotos con "cuixot" (morcilla menorquina)

Huevos rotos con Jamón Ibérico

Coca fina de escalivada a la brasa
con queso de cabra caramelizado

Zamburiñas a la brasa

Mejillones de roca de Menorca a la brasa

PASTA

Tagliatelle con verduritas y tofu

Tagliatelle con butifarra catalana al azafrán



CARNES A LA BRASA

Pollo de corral a la brasa (Cocción 15 minutos)

Pies de cerdo deshuesados con gambas en su salsa

Chuletitas de cordero lechal de Menorca fritas con ajos

Magret de pato con chutney de mango

Secreto ibérico a la brasa (100% ibérico)

Solomillo de cerdo con salteado de sobrasada vieja
y salsa de queso menorquín

Conejo a la brasa con all i oli (15 minutos de cocción)

Hamburguesa crujiente de chuletón de vacuno
mayor (Rubia Gallega) con queso Idiazábal

Solomillo de ternera a la brasa

Solomillo de ternera al foie con puerros,
ciruelas y salsa Pedro Ximénez

Entrecot de vaca gallega (lomo alto)
óptima maduración a la brasa

Entrecot de angus (Nebraska) lomo alto
(engordado a pienso)

NUESTRA ESPECIALIDAD DE CARNE A LA BRASA

Chuletón de vacuno mayor (Rubia Gallega)
a la brasa 45 días de maduración

NUESTRA ESPECIALIDAD EN CARNE ASADA

Cochinillo de Menorca asado al horno de brasa
estilo "ASADOR"



CARNES ASADAS EN HORNO DE BRASA

Rabo de toro estofado (estilo cordobés)

Paletilla de cordero lechal de Menorca asado en horno de brasa

Carrillera de ternera menorquina asada en su jugo

SALSAS

De queso menorquín

De setas

De pimienta verde

De all i oli

De mahonesa

PESCADOS

Lomo de bacalao a la brasa sobre crema de romesco

Lomo de bacalao confitado con salsa de puerros

Lomo bacalao con salsa de azafrán de Menorca

Calamar a la brasa con refrito de ajitos
y aceite de perejil

Medallones de rape frito con ajos

Medallones de rape con bisqué
de gamba roja de Menorca

Atún a la brasa sobre base de salmorejo



ARROCES

Paella de cochinillo (especialidad de la Casa) (Mín. 2 per.)

Paella de pescado y marisco (Mín. 2 Per.)

Arroz negro con all i oli
de pimentón de la Vera (Mín. 2 per.)

Arroz caldoso de pescado y marisco (Mín. 2 per.)

Fideuá de pescado y marisco (Mín. 2 per.)

(Al trabajar con el producto fresco, los arroces serán por encargo,
les rogamos que nos consulten la disponibilidad)

ESPECIALIDAD EN LANGOSTA DE MENORCA

Caldereta de langosta (Mín. 2 per.)

Paella de langosta (Mín 2 per.)

Arroz caldoso de langosta (Mín. 2 per.)

(Al trabajar con el producto fresco, los arroces serán por encargo,
les rogamos que nos consulten la disponibilidad)

NIÑOS

Espagueti boloñesa

Pollo rebozado con patatas fritas

Hamburguesa con patatas fritas

Calamares a la romana con patatas fritas

Fingers de merluza con patatas fritas