



MOLÍ DES
COMTE
ASADOR





ANTIPASTI FREDDI

Insalata di ventresca di tonno
con pomodorini confit e pane croccante

Insalata di formaggio di capra con frutta secca

Insalata di Burrata e raf pomodoro

La nostra insalata russa

Carpaccio di manzo con formaggio antico di Minorca
(Son Piris)

Salmon tartare with hints of mango,
cream cheese and Kefir ice cream

Tartare di salmone con sentori di mango,
crema di formaggio e gelato Kefir

Selezione di salumi e formaggi di Minorca

Prosciutto ibérico tagliato col coltello

Acciughe del Cantabrico (6 unità)

Pane croccante al pomodoro

VEGETARIANO

Lasagne di verdure al tartufo

Wok con verdure e tofu marinato nella soia

Asparagi in tempura con salsa romesco

Verdure grigliate con salsa di soia e miele

Tagliatelle con verdure e tofu



ANTIPASTI CALDI

Frittelle di formaggio di (Son Piris) e fichi

Frittelle di sobrasada di Minorca fatte in casa con miele

Crocchette di pescatrice e gamberetti

Crocchette di cotoletta di manzo stagionato
con confettura di cipolle

Asparagi in tempura con salsa romesco

Verdure alla griglia con salsa di soia e miele

Frittura di calamaretti (XL) alla andalusa

Polpo alla griglia con crema di aglio e pinoli

Calamari freschi alla romana

Carciofi con crema di foie gras e prosciutto iberico
all'olio di tartufo

Gamberi con crema di aglio e inchiostro

Uova strapazzate con anguille all'aglio

Uova strapazzate con "sanguinaccio"
di maiale di Minorca fatta in casa

Uova strapazzate con prosciutto

Focaccia di melanzane peperoni aglio alla brace
con formaggio di capra caramellato

Zamburiñas alla griglia

Cozze di scoglio minorchine alla brace

PASTA

Tagliatelle con verdure e tofu

Tagliatelle con salsiccia catalana allo zafferano



CARNI ALLA BRACE

Pollo ruspante alla griglia (Cook 15 minuti)

Piedi di maiale disossati con gamberi e sua salsa

Costolette di agnello di Minorca fritte con aglio

Petto d'anatra con chutney di mango

Maiale iberico alla griglia (100% iberica)

Filetto di maiale con sobrasada vecchia saltata in padella e salsa di formaggio di Minorca

Coniglio grigliato al carbone con maionese all'aglio
(15 minuti di cottura)

Hamburger croccante di manzo con formaggio Idiazábal

Filetto di manzo alla griglia

Filetto di manzo con foie gras e salsa di porro,
e prugne al vino Pedro Ximenez

Bistecca alla griglia (schienale alto)

Entrecote di lombo alto di angus (Nebraska)
(ingrassato con mangime)

SPECIALITÀ DI CARNE ALLA BRACE

Bistecca di manzo della Galizia alla brace
(maturazione ottimale)

LA NOSTRA SPECIALITÀ 'IN ARROSTO

Porchetto di Minorca al forno alla brace (stile "Asador")



ARROSTO DI CARNI AL FORNO ALLA BRACE

Coda di bue in umido (stile di Cordova)

Spalla di agnello di Minorca arrosto in forno

Guancia di manzo di Minorca arrosto nel suo succo

SAUCES

Formaggio di Minorca

Funghi

Pepe verde

Aglione e olio

Maionese

PESCI

Filetto di merluzzo alla griglia su crema Romesco

Merluzzo (baccalà) confit con salsa di porri

Merluzzo (baccalà) con salsa de zafferano

Calamari alla griglia con fritto aglio olio e prezzemolo

Medaglioni di rana pescatrice fritte con aglio

Medaglioni di rana pescatrice
con bisque di gambero rosso di Minorca

Tonno alla griglia sul letto di salmorejo



RISOTTI

Paella di porchetto (specialità della casa)
(min. 2 per.)

Paella di pesce (min. 2 Per.)

Riso nero con aglio e olio di peperoncino de la Vera
(min. 2 per.)

Riso in brodo di pesce e frutti di mare
(min. 2 per.)

Piccolo tagliatelle di pesce e fruti di mare
(min. 2 per.)

(Quando si lavora con il prodotto fresco,
i risotti saranno su richiesta, si prega di consultare la disponibilità)

SPECIALITÀ ARAGOSTA DI MINORCA

Caldereta di aragosta (min. 2 per.)

Paella di aragosta (min 2 per.)

Riso in brodo di aragosta (min. 2 per.)

(Quando si lavora con il prodotto fresco,
i risotti saranno su richiesta, si prega di consultare la disponibilità)

BAMBINI

Spaghetti alla bolognese

Pollo impanato con patatine fritte

Hamburger con patatine fritte

Calamari fritti con patatine fritte

Fingers di nasello e patatine fritte