ASADOR

El Molino

Asados en horno de leña artesano

ASADOR EL MOLINO

Entradas

Para abrir boca y compartir en buena compañía

Jamón ibérico de bellota	29,90 €
Jamón ibérico de bellota *½ ración*	18 €
Lomo ibérico de bellota	26,90 €
Chorizo ibérico	19,50 €
Salchichón ibérico	18,50 €
Queso puro de oveja	18,50 €
Rueda de ibéricos *jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso*	35 €
Melón con jamón ibérico	18,50 €
Anchoas artesanas del Cantábrico «000» *6 ud.*	20 €
Anchoas artesanas del Cantábrico «000» *unidad*	4 €
Boquerones y anchoa en salazón	23 €
Gildas del Cantábrico *unidad*	3,50 €
Mejillones Ramón Franco *7/10 piezas*	15 €
Croquetas caseras de jamón ibérico y huevo	14 €
Morcilla de Burgos	12 €
Chorizo cocido a la brasa	10,50 €
Torreznos de Soria	14 €
Mollejas de lechal al ajillo	25 €
Riñones de lechal	23,50 €
Manitas de cordero	17 €
Callos a la madrileña	18 €
Caracoles en salsa	15 €
Gamba blanca de Huelva al gusto *100 g*	14 €
Pulpo a la brasa o a la gallega con cachelos	23 €
Huevos con chorizo y morcilla	14 €
Huevos con jamón ibérico	22 €
Tortilla con jamón ibérico	15 €
Tortilla francesa *2 huevos*	10 €
Revuelto de patatas con huevo	13 €

IVA incluido · Consulte la leyenda de alérgenos

ASADOR EL MOLINO

Verduras

Naturales de nuestra huerta

Rueda de verduras de temporada	19 €
Revuelto de trigueros con jamón ibérico	14,50 €
Trigueros a la plancha	12,50 €
Espárragos blancos extra gruesos *2 salsas*	14 €
Habitas frescas con jamón ibérico	14 €
Alcachofas de Tudela con dados de ibérico *3 ud.*	16 €
Flor de alcachofa confitada *unidad*	4,50 €

Pescados frescos

Del mar a nuestra mesa

Lenguado a la plancha	26 €
Merluza a la plancha o a la romana	23 €
Merluza a la vasca	24 €
Bacalao a la bilbaína	23,50 €
Lubina a la brasa	22 €

Platos de cuchara

Tradición a fuego lento

Consomé	10 €
Sopa de cocido con garbanzos	13 €
Sopa castellana	13 €
Espaguetis a la boloñesa	14 €
Fabes con almejas	17 €
Fabada asturiana	16 €
Callos con garbanzos	15 €
Cocido madrileño completo *(por encargo) · por persona*	25 €

IVA incluido · Consulte la leyenda de alérgenos

ASADOR EL MOLINO

Asados

En horno de leña artesano · Especialidad de la casa

½ cuarto de lechazo	31 €
¼ de lechazo	60 €
Paletilla de lechazo	33 €
½ cuarto de cochinillo	29 €
¼ de cochinillo	58 €

Carnes rojas gallegas

Selección de carnes de primera calidad

Chuletón de buey	65 €
Entrecot gallego de vaca madurada *600 g*	42 €
Entrecot gallego de vaca madurada *300 g*	28 €
Chuletillas de lechal	27 €
Solomillo de buey	29 €
Escalope de ternera a la milanesa	16,50 €
Tomahawk	62 €
Carrillada de ternera	17 €
Rabo de toro estofado	18 €

Ensaladas

De nuestra propia huerta

Cogollos de la huerta	9 €
Ensalada del tiempo *por persona*	9 €
Ensalada mixta *por persona*	10,50 €
Ensalada de pimientos con anchoas y bonito	18,50 €
Ensalada de escarola con granada *por persona*	8,50 €
Ensalada de tomate, cebolleta y ventresca	16 €

IVA incluido · Consulte la leyenda de alérgenos

ASADOR EL MOLINO

Postres caseros

Recetas de siempre para un final perfecto

Tarta de queso al horno	7,80 €
Torrijas	7,80 €
Tarta de whisky	6,80 €
Flan de huevo	7,80 €
Natillas	6,50 €
Arroz con leche pura de oveja	7 €
Cuajada de leche de oveja con miel	7 €
Crema del pastor	6,50 €
Helados artesanales *(chocolate, turrón, nata y vainilla)*	7 €
Sorbete de naranja o limón	6 €
Piña natural	6,50 €
Melón piel de sapo	6,50 €
Café, té o manzanilla	2,80 €

Bebidas

Para acompañar

Agua mineral Solán de Cabras *1 litro*	4 €
Agua mineral Solán de Cabras *½ litro*	2,85 €
Refrescos	3,70 €
Zumo de naranja natural	6,50 €
Copa de cerveza	3,80 €
Tercio Mahou	3,90 €

Pan artesanal de nuestro horno de leña · 2,50 € por persona

IVA incluido · Consulte la leyenda de alérgenos

ASADOR EL MOLINO

Bodega

Una cuidada selección de nuestras mejores denominaciones

Todos nuestros vinos y cavas contienen sulfitos SO_2

Tintos de Rioja

Elegancia y tradición riojana

Villarrica	22 €
Cune	22 €
Muga Crianza	36 €
Viña Ardanza Reserva	43 €
Marqués de Riscal Reserva	38 €
Ramón Bilbao Crianza	30 €

Tintos de Ribera del Duero

El carácter de la Ribera

Melior Roble	22 €
Arzuaga Crianza	37 €
Alión	180 €
Pesquera Crianza	40 €
Matarromera Crianza	40 €
Emilio Moro	38 €
La Planta	25 €
Vega Sicilia Valbuena 5º año	240 €
Pago de los Capellanes Roble	30 €
Pago de los Capellanes Crianza	42 €
Pago de Carraovejas	60 €
Protos Roble	26 €
Protos Crianza	38 €
Viña Sastre Roble	26 €
Viña Sastre Crianza	38 €

IVA incluido · Consulte la leyenda de alérgenos

ASADOR EL MOLINO

Vinos blancos

Frescura de Rueda y Rías Baixas

Protos Verdejo	22 €
Martín Códax	24 €
Melior Verdejo	22 €
Ramón Bilbao Verdejo	22 €
Albariño Marqués de Vizhoja	20 €

Vinos rosados

Frescos y afrutados

Rioja Villarrica	22 €
Peñascal	19 €
Chivite	21 €

Cavas y champagne

Para brindar

Todos nuestros vinos y cavas contienen sulfitos SO_2

Juvé & Camps Reserva de la Familia	36 €
Moët & Chandon	64 €

ALÉRGENOS

Gluten · Crustáceos · Huevos · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lácteos

Frutos de cáscara · Apio · Mostaza · Sésamo · Sulfitos (SO_2) · Altramuces · Moluscos

Los platos ofertados contienen o pueden contener alérgenos según el Reglamento (UE) 1169/2011. Si es usted alérgico, consulte con nuestro personal, que le ofrecerá una opción adecuada a sus necesidades.

10 % IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS

IVA incluido · Consulte la leyenda de alérgenos

ASADOR EL MOLINO

Conde de Serrallo, 1

Tel. 91 571 24 09 · 91 571 24 10

ESPECIALIDAD EN ASADOS EN HORNO DE LEÑA

ALÉRGENOS

Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos
Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

Los platos ofertados contienen o pueden contener alérgenos según el Reglamento (UE) 1169/2011. Si es usted alérgico, consulte con nuestro personal. · 10 % IVA incluido