

EL MOLINO PLAYA

CARTA TEMPORADA
2022



IBÉRICOS

TABLA DE QUESOS

Queso de oveja con dulce de membrillo, queso manteca con nueves y queso romero con uvas.

13,00€    

TABLA DE LOMITO IBÉRICO

Lomo ibérico de Jabugo.

18,00€ 

ENTRANTES FRÍOS

ENSALADILLA DE PULPO

Con patatas, pulpo, aceite de oliva y pimientos picante.

9,00€  

ENSALADILLA DE MARISCO

Con palitos de surimi, huevo cocido, atún, gambas y mayonesa.

8,00€     

PATATAS ALIÑADAS

Con melva de Atún de Almadraba.

8,00€ 

ENSALADA KIKO

Ensalada mézclum, maíz crujiente, pollo empanado y salsa de mostaza y miel.

10,50€

PATÉ DE CABRACHO

Paté de pescado acompañado de mayonesa y tostas.

9,90€   

ATÚN MECHADO AL MOLINO

SOBRE CARPACCIO DE TOMATE

Rodajas de tomate con Atún de Almadraba mechado a la sal con aceite de oliva.

10,00€  



ENTRANTES FRÍOS

SALMOREJO DE REMOLACHA 8,00€  
Salmorejo con huevo cocido y jamón ibérico.

SALMOREJO DE MAÍZ 8,00€  
Salmorejo con lasca de corazón de atún.

TARTAR DE CARABINERO 18,00€   
Carabineros macerados con salsa de soja, salsa perrins y salsa thai con un toque de mango.

ENTRANTES CALIENTES

DÚO DE CROQUETAS 11,00€   
Croquetas "Carmelita" (6ud.) y de jamón ibérico. (6ud.)

EXPLOSIÓN DE TORTILLITAS DE CAMARONES 8,80€   

BURRITO DE TERNERA RETINTA 9,00€   
Carne de ternera retinta con pisto ecológicos y salsa cheddar.

TOSTA DE CHOCOS 8,00€    
Pan payés con alioli y tiras de choco.



ORO ROJO

ENSALADA DE ORO ROJO

16,90€    

Ensalada mézclum, tartar de Atún de Almadraba macerado, alga wakame y helado de sorbete de limón.

TARTAR DE ATÚN

18,90€    

Tartar de Atún Rojo de Almadraba macerado con soja sobre base de crema de aguacate, salsa de mostaza y miel y tostas.

TATAKI DE ATÚN

18,90€     

Atún Rojo de Almadraba sellado, con soja y semillas de sésamo sobre base de ajo blanco, chutney de tomate y alga wakame.

TIMBAL DE ATÚN

17,00€  

Tarantelo de Almadraba, rodajas de patatas fritas caseras sobre crema de puerro, ají verde y puerro frito.

ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Ventesca (200gr aprox)

22,00€ 

Tarantelo (200gr aprox)

20,00€ 

CLÁSICOS DEL MOLINO

PIRULETAS DE BERENJENA

8,90€   

Berenjenas fritas rellenas de jamón york y queso acompañadas de salmorejo.



CLÁSICOS DEL MOLINO

NUESTRO "ANTOJITO" 14,90€  


2 huevos fritos con patatas caseras, tiritas de pimientos, cebolla frita y jamón ibérico.

SOLOMILLO A LOS TRES QUESOS 9,90€  

Solomillo de cerdo ibérico en salsa tres quesos (oveja, cabra y roquefort).

SOLOMILLO AL PEDRO XIMÉNEZ 9,90€ 

Solomillo de cerdo en salsa de Pedro Ximénez con patatas baby.


BACALAO AL MOLINO 14,00€  

Bacalao a la plancha sobre base de tomate de la huerta, pimientos, cebollita frita y finas rodajas de patatas.


LAGRIMITAS DE POLLO 7,90€  

Lagrimitas de pechuga de pollo empanado con patatas.

NUESTROS ARROCES (MÍNIMO 2 pers.)










PAELLA DE MARISCO 10,00€ (Por persona)     

ARROZ NEGRO CON ALIOLI 15,00€ (Por persona)    


ARROZ CALDOSO CON CARABINEROS 42,00€ (Por persona)   



DEL MAR A LA MESA

GAMBAS (A la plancha o cocidas) 250g	22,00€	
LANGOSTINOS 4 UNIDADES	27,00€	
CARABINEROS	48,00€	
CHOCO DE TRASMALLO A la parrilla acompañado de picadillo de la huerta.	22,00€	 
PESCADO FRESCO DE LA BAHÍA	S/M	
PULPO A LA BRASA CON PURÉ	18,00€	
CALAMAR A LA PARRILA	50,00€/Kg	 

PESCADO FRITO

CALAMARES	11,00€	 
PUNTILLITAS	11,00€	 
CAZÓN EN ADOBO	10,00€	 

PREGUNTEN POR NUESTROS PESCADOS FRESCOS Y CARNES FUERA DE CARTA

Todos nuestros platos a la parrilla irán acompañados de verduras ecológicas,
y patatas cocinadas a la parrilla.



DE LA BRASA A LA MESA

HAMBURGUESA DE RETINTO

Hamburguesa de retinto con tomate, lechuga y cebolla acompañada de patatas y salsa cheddar.

12,00€  

PARRILADA DE VERDURAS ECOLÓGICAS DE TEMPORADA

12,00€

PARRILLADA IBÉRICA DE BELLOTA

(pluma, presa y secreto ibérico)

1 persona (250gr)

20,00€

2 personas (500gr)

36,00€

PARRILLADA MIXTA

(costilla, ternera retinta, presa y pluma)

1 persona (250gr)

22,00€

2 personas (500gr)

39,00€

SOLOMILLO DE TERNERA

250gr

25,00€

300gr

30,00€

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA D.O

300gr

22,00€

	Aprox. 250gr - 300gr	500gr - 600gr
Lomo ANGUS	BAJO 35,00€	ALTO 45,00€
Lomo R. GALLEGA	BAJO 22,00€	ALTO 35,00€
Lomo FRIZONA	BAJO 20,00€	ALTO 33,00€
Lomo RETINTA AÑOJO	BAJO 18,00€	ALTO 30,00€



DE LA BRASA A LA MESA

CHULETÓN DE TERNERA MIN 1K - 1200KG

ANGUS	90,00€/kg
R. GALLEGA	70,00€/kg
FRIZONA	66,00€/kg
RETINTA	60,00€/kg

SALSAS: CHEDDAR, BARBACOA, CHIMICHURRI Y MOJOPICÓN CASERA.

PREGUNTEN POR NUESTROS PESCADOS FRESCOS Y CARNES FUERA DE CARTA

Todos nuestros platos a la parrilla irán acompañados de verduras ecológicas, y patatas cocinadas a la parrilla.

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE

Acompañado de helado de vainilla y nueces de macadamia.

5,00€    

TOCINO DE CIELO

5,00€  

CREMOSO DE ARROZ CON LECHE

5,00€ 

TABLA DE HELADOS MAGNUM

5,00€   

BROWNIE DE TOFFE

5,00€   

SOR CHICLANA

Helado de vainilla con torta de las monjas.

6,00€   





EL MOLINO PLAYA

COPAS & CÓCTELES



RON

FLOR DE CAÑA 12 AÑOS	8,00€
BARCELÓ	6,00€
BRUGAL	6,00€
CACIQUE 500	8,00€
ZACAPA	10,00€
CACIQUE AÑEJO	6,00€

WHISKY

BLACK LABEL	8,00€
RED LABEL	6,00€
MACALLÁN	10,00€
JACK DANIEL'S	8,00€
JB	6,00€
CARDHÚ	7,00€

GINEBRAS

NORDÉS	6,00€
AMPERSAND (cítrico, melón, mango, arándanos)	6,00€
TANQUERAY	6,00€
SORGIN	8,00€
BEEFEATER	6,00€
RIVES 1880	7,00€
RIVES EXÓTICA	7,00€
RIVES PINK	6,00€
RIVES ORIGINAL	6,00€



VODKA

CIROC	7,00€
BELVEDERE	8,00€
ABSOLUT	9,00€
SMIRNOFF	6,00€

CÓCTELES

DAIKIRI	6,00€
MOJITO	6,00€
PIÑA COLADA	6,00€

OTROS

LICOR 43	6,00€
PACHARÁN (Martín Berasategui)	5,00€
LICOR DE HIERBAS (Martín Berasategui)	5,00€
DISARONNO	6,00€
CARLOS I	5,00€
BAYLEYS	4,00€
CREMA RUAVIEJA	4,00€





EL MOLINO PLAYA

CARTA DE VINOS



VINOS BLANCOS

	COPA	BOTELLA
JOSÉ PARIENTE FERMENTADO EN BARRICA		25,00€
BARBADILLO FRIZANTE	2,50€	15,00€
JOSÉ PARIENTE		20,00€
K-NAIA		16,00€
PROTOS BLANCO		16,00€
ESTERO SECO	2,50€	14,00€
ESTERO SEMIDULCE	2,50€	14,00€
EMINA (Bodega Matarromera)		18,00€
BARÓN DE LEY SEMIDULCE		20,00€

TINTOS

REAL AGRADO CRIANZA	2,80€	16,00€
MONTECILLO ED.LIMITADA		22,00€
MATARROMERA		35,00€
MONTECILLO CRIANZA		40,00€
PARADA ATAUTA		25,00€
PAGO DE CARRAOVEJAS		50,00€
PAGO DE LOS CAPELLANES		40,00€
PROTOS CRIANZA		27,00€
PROTOS ROBLE		18,00€
BAIGORRI CRIANZA		20,00€
EMINA PASIÓN (Bodega Matarromera)		18,00€



TINTOS

MONTEREAL RESERVA	18,00€
CARMELO RODERO	25,00€
LÓPEZ CRISTÓBAL	20,00€

GENEROSOS

SOLERA	2,80€	15,00€
MANZANILLA	2,50€	15,00€
TIO PEPE	2,80€	15,00€
VERMUT SANATORIO	2,80€	15,00€
CANASTA	2,80€	15,00€
PEDRO XIMÉNEZ	2,80€	15,00€

ROSADOS

BAIGORRI	20,00€
-----------------	---------------

ESPUMOSOS

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL	65,00€
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	80,00€
MOËT & CHANDON ROSE BRUT IMPERIAL	85,00€

