

MOLINA

DES DE 1950

PER A PICAR

<i>Ensaladilla russa amb "regañas"</i>	6,50
<u>El nostre Cubanito 1950</u>	7
Bunyols de bacallà	10,50
Croquetes casolanes de rostit a la catalana	2,50 ut
<u>Tàrtar de remolatxa amb encurtits ♦</u>	8
Anxoves de l'Escala (3 filets)	6
Bomba de melós de vedella amb allioli i pera	7,50
Patates braves ♦	6,50
Calamarcets a l'andalusa amb maionesa cítrica	14
Espatlla ibèrica de gla tallat al moment(DO Guijuelo)	21
Assortiment de formatges artesans i de proximitat ♦	17,50
Pa del Forn Sant Josep amb tomàquet de penjar ♦	3,50

OUS DE CALAF*

Ous ferrats amb pernil ibèric	13
<u>Truita a la catalana farcida d'espínacs, papada i rostit</u>	14
Ous ferrats amb sobrassada de Cal Rovira	11
Truita oberta de botifarra negra i ceba confitada	12,50

*Els nostres ous són frescos de gallines criades en total llibertat

DE L'HORT*

Amanida de mercat ♦	11
Amanida romana com una Cèsar	10
Ventresca de tonyina, tomàquet de temporada i ceba tendra	12

*Busquem productes de proximitat i proveïdors de confiança

GUISATS, CASSOLETES I PLATETS

Caneló de rostit amb beixamel de trompetes	13,50
Tàrtar de tonyina Blue Fine "Balfegó"	14,50
<u>Carpaccio de peus de porc amb gambes, festucs</u>	
<u>i maionesa de safrà</u>	14
Calamar a la brasa farcit de botifarra de perol i ceba	15,50
Macarrons Molina 1950	12
<u>El nostre fricandó amb bolets</u>	15
Steak tartar fumat, rovell i piparres	16
Mandonguilles amb sípia	14
Bacallà confitat amb mongetes de Sta Pau i espinacs	16,50
Entrecot de vaca madurada amb patates al romaní (2 pax)	47,50

POSTRES

<u>Flam de la casa i chantilly ♦</u>	5
<u>Carpaccio de pinya al rom amb llima ♦</u>	6
Crema catalana tradicional ♦	5
Torrija caramelitzada amb mango i gelat de vainilla ♦	6,50
Pastís de formatge i compota de poma ♦	6,50
Sorbets i gelats ♦	5,50
Trufes artesanes de xocolata	6

♦ Vegetarià

♦ Vegà

Suplement de terrassa 10%