

MOLINA

DES DE 1950

PER A PICAR

Croquetes casolanes de rostit a la catalana (3 unitats)	7,5
Patates braves ♦	7,5
El nostre Cubanito 1950	7,5
<u>Bomba tradicional, sofregit de sobrassada i allioli</u>	8
<i>Ensaladilla</i> russa amb "regañás"	7,5
Calamarcets a l'andalusa amb maionesa cítrica	14
Assortiment de formatges artesans i de proximitat ♦	19,9
Bunyols de bacallà	11
<u>Cecina amb porros a la graella i oli d'avellanes</u>	10
<u>Daus de tonyina Balfegó marinats en vermut amb maionesa de kalamata</u>	12
<u>Gambes a l'allet amb el seu suquet</u>	13
Steak tartar fumat, rovell d'ou i piparres	16
Anxoves de l'Escala (3 filets)	9,9
Bikini de galta i formatge de Maó trufat	9,5
Espatlla ibèrica de gla	21
Pa del Forn Sant Josep amb tomàquet de penjar ♦	3,5

OUS DE CALAF*

Truita oberta de botifarra negra i ceba confitada	13
Truita de bacallà, alls tendres i pebrots del piquillo	14,5
Ous ferrats, salsa de llamàntol i gambeta cristall	14
Ous ferrats amb sobrassada de Cal Rovira	12
<u>Truita a la catalana farcida d'espínacs, papada i rostit</u>	14
Ous ferrats amb pernil ibèric	13,5

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

Extres: Salsa Cèsar, allioli, salsa brava, maionesa, maionesa cítrica, maionesa d'all i julivert	1,5
--	-----

DE L' HORT*

Amanida de mercat ♦	12
Amanida romana com una Cèsar	10,5
<u>Endívies a la graella amb salsa holandesa de taronja i cervesa de Malta ♦</u>	13
Ventresca de tonyina, tomàquet de temporada i ceba tendra	13,5

*Busquem productes de proximitat i proveïdors de confiança

GUISATS, CASSOLETES I PLATETS

Macarrons Molina 1950	13,5
Roast beef de vedella com un Vitello Tonnato	14,5
Caneló de rostit amb beixamel de trompetes	13,5
Mandonguilles amb sípia	14
<u>Pop cruixent amb patata matxucada, all i pebre vermell</u>	16
Galta d'Angus al vi amb parmentier	17
Bacallà confitat, crema de marisc i verduretes	18
<u>Arròs negre amb allioli gratinat</u>	17,5

A LA GRAELLA

Calamar a la brasa farcit de botifarra de perol i ceba	17,5
Ploma de porc Duroc, patata emmascarada, botifarra negra i carxofes	17
<u>Corball a la graella en <i>beure blanc</i></u>	18
<u>Entrecotte de vedella de 300gr amb salsa de pebre i piquillos</u>	22,5

POSTRES

Crema catalana tradicional ♦	5,5
Carpaccio de pinya al rom amb llima ♦	5,5
<u>Flam de mascarpone i chantilly ♦</u>	5,5
Torrija caramel·litzada amb mango i gelat de vainilla ♦	7
Pastís de formatge i compota de poma ♦	6,5
Trufes artesanes de xocolata ♦	6
Sorbet de maduixa o llimona ♦	5,5
Gelat de xocolata ♦	5,5
Gelat de vainilla amb poma al forn ♦	5,5

♦ Vegetarià

♦ Vegà

Suplement de terrassa 10%