

MOLINA

DES DE 1950

PARA PICAR

Croquetas caseras de rustido a la catalana (3 unidades)	7,5
Patatas bravas ♦	7,5
Nuestro Cubanito 1950	7,5
<u>Bomba tradicional, sofrito de sobrasada y allioli</u>	8
Ensaladilla rusa con regañás	7,5
Calamarcitos a la andaluza con mayonesa cítrica	14
Surtido de quesos artesanos y de proximidad ♦	19,9
Buñuelos de bacalao	11
<u>Cecina con puerros a la parrilla y aceite de avellanas</u>	10
<u>Dados de atún Balfegó marinados en vermut con mayonesa de kalamata</u>	12
<u>Gambas al ajillo con su jugo</u>	13
Steak tartar ahumado, yema de huevo y piparras	16
Anchoas de l'Escala (3 filetes)	9,9
<u>Bikini de carrillera y queso de Mahon trufado</u>	9,5
Paleta ibérica de bellota	21
Pan del Forn Sant Josep con tomate de colgar ♦	3,5

HUEVOS DE CALAF*

Tortilla abierta de butifarra negra y cebolla confitada	13
Tortilla de bacalao, ajos tiernos y piquillos	14,5
Huevos rotos, salsa de bogavante y gambita cristal	14
Huevos rotos con sobrasada de Cal Rovira	12
<u>Tortilla a la catalana rellena de espinacas, papada y rustido</u>	14
Huevos rotos con jamón ibérico	13,5

*Nuestros huevos son frescos de gallinas criadas en total libertad

Extras: Salsa César, allioli, salsa brava, mayonesa, mayonesa cítrica, mayonesa de ajo y perejil	1,5
--	-----

DEL HUERTO*

Ensalada de mercado ♦	12
Ensalada romana como una César	10,5
<u>Endivias a la parrilla con salsa holandesa de naranja y</u> <u>cerveza de Malta ♦</u>	13
Ventresca de atún, tomate de temporada y cebolla tierna	13,5

*Buscamos productos de proximidad y proveedores de confianza

CAZUELITAS Y PLATILLOS

Macarrones Molina 1950	13,5
Roast beef de ternera como un Vitello Tonnato	14,5
Canelón de rustido con bechamel de trompetas	13,5
Albóndigas con sepia	14
<u>Pulpo crujiente con patata mortero, ajo y pimentón</u>	16
Carrillera de Angus al vino con parmentier	17
Bacalao confitado, crema de marisco y verduritas	18
<u>Arroz negro con allioli gratinado</u>	17,5

A LA PARRILLA

Calamar relleno de butifarra de perol y cebolla	17,5
Pluma de cerdo Duroc, patata enmascarada, butifarra negra y alcachofas	17
<u>Corvina a la parrilla en <i>beurre blanc</i></u>	18
<u>Entrecote de ternera de 300gr con salsa de pimienta y</u> <u>piquillos</u>	22,5

POSTRES

Crema catalana tradicional ♦	5,5
Carpaccio de piña al ron con lima ♦	5,5
<u>Flan de mascarpone y chantilly ♦</u>	5,5
Torrija caramelizada con mango y helado de vainilla ♦	7
Tarta de queso y compota de manzana ♦	6,5
Trufas artesanas de chocolate ♦	6
Sorbete de fresa o limón ♦	5,5
Helado de chocolate ♦	5,5
Helado de vainilla con manzana asada ♦	5,5

♦ Vegetariano

♦ Vegano

Suplemento de terraza 10%