Carta Español



MOLINO DE LA ROMERA

PARA UN BUEN COMIENZO

Jamón ibérico 100% bellota Tapa (25gr.)·4,50€|Ración (110gr.)·22,00€

Caña de lomo 100% ibérica "Los Romeros de Alanís" Tapa(15gr.)·4,50€|Ración(120gr.)·22,00€

Salchichón o chorizo de bellota "Los Romeros de Alanís" 🍑 🛈

Tapa (35gr.) ·4,00€ | Ración (120gr.) ·17,00€

Surtido ibérico 🔮 🛈 ···18,00€

Queso curado de oveja Merina D.O.P Valle de los Pedroches **⊙** Tapa(72gr.)·4,00€|Ración(280gr.)·18,00€

Queso de cabra Payoya 0 Tapa (72gr.) ·4,00€ | Ración (280gr.) ·18,00€

Croquetas de ternera asada al horno de leña con alioli de ajonegro **0**000 Tapa·4,50€|Ración·14,00€

Croquetas de merluza y gambas 👀 🕬 🔾 Tapa ·4,50€|Ración ·14,00€

Ensaladilla de langostinos al ajillo, wakame y salsa de pimientos asados 💽 🖸 🚭 🗸

Tapa·4,00€ ½ Ración·8,00€|Ración·14,50€

Bombones crujientes de foie queso con su pan para untar 0000 ···8,50€

Champiñones rellenos gratinados al queso de cabra 080

Supertapa · 5,50€ | Ración · 13,50€ Arroz Caldoso de choco y langostino

◎◎ ···15,50€

Alcachofa flor con taquitos de jamon sobre salmorejo de aguacate

...4,80€

Tartar de salmón, aguacates y aceite de eneldo ������ ···13,50€

Raviolis crujientes de cola de toro con salsa de su jugo y cremoso de

payoyo **000** ••••8,50€

Servicio de pan y picos (por persona) 🥖 ...1,00€

Viernes, sábados, domingos y festi-vos sólo se sirven raciones

SUGERENCIAS DE VITRINA

Aliño de patata con melva �� Tapa·3,50€|Plato·7,50€

Sardina ahumada sobre hojaldre y mahonesa de maíz ⊙⊙ ···3,50€ unidad

Anchoa artesana de Santoña sobre pan de brioche y tártara de albahaca 🥬 🚭 🗯 ···3,10€ unidad

Gilda de anchoa ������ ···2,20€ unidad

Gilda de cecina y queso ������ ···2,30€ unidad

Aceitunas del año y alcaparras ···3,90€

DE LA HUERTA

Tomate asurcado, tronco de atún del Cantábrico y salmorejo de pimientos amarillos 🍮 🚱 🕖 ···9,50€

Ensalada de pulpo con burrata ahumada y marinada de mostaza ⊕⊙⊙⊙€ ···14,00€

Ensalada de pimientos asados al horno de leña, tomate antiguo y bacalao confitado ⊕⊙ ...15,00€

DEL CORRAL

Nuestra clásica tortilla molinera 🥬 🥸 ···4,50€

Huevos revueltos con patata y pluma ibérica macerada a baja temperatura y salsa de verduras asadas ⊘⊙⊙⊕ ...13,50€

MIRANDO A LA COSTA

Frito

Chocos 🥬 🔮 Cartucho · 6,50€/Ración · 13,50€

Pavías caseras 🥬 📀 Cartucho · 6,50€/Ración · 13,50€

Rosada marinada frita en aceite de

De anzuelo

Tarantelo de atún rojo de almadraba (Petaca Chico) sobre encebollado de habitas baby y reducción de piquillos • ...17,00€

Lomo de bacalao sobre roteña y alcachofas �� ···17,00€

Brocheta de rape blanco y marisco **◎ ◎ ◎ ◎ ◎** ···18,00€

domingos y festi-

Viernes, sábados, domingos vos sólo se sirven raciones

DE LAS MEJORES DEHESAS

Carrillera de cerdo ibérico en salsa sobre patatas al perol y polvo de chicharrones

Supertapa · 5,50€/Plato · 14,50€

Hamburguesa de ternera 'La Finca' con pan de brioche y crema de queso manchego 🐠 🕬 🚱

···12,50€

Cachopo **0**00 ···19,00€

A la brasa de carbón vegetal

Presa ibérica de bellota Supertapa·10,00€/Plato·19,00€

Chuletitas de cordero lechal ···21,00€

Lomo bajo de vaca ibérica Maduración 40 días (450gr. aprox.) ..24,00€

Chuletón de vaca madurada Maduración 30 días (1Kg. aprox.) ···45,00€

Asados al horno de leña

Cochinillo tostado (1/8) ···23,00€

Paletilla de cordero lechal 00 0 ···24,00€

Viernes, sábados, domingos y festi-vos sólo se sirven raciones

POSTRES

Borrachuelo sevillano con helado de avellana Ø७00®@ ...6,00€

Tarta de queso al horno con dulce de leche ⊘⊙⊙ ···6,00€

Torrija de brioche con helado de vainilla bourbon 00 ..6,00€

Brownie de chocolate y avellanas con helado de mascarpone ⊘⊘⊙⊙⊙ ···6,00€

TABLA DE ALÉRGENOS

- Ø Gluten
- © Crustáceos © Huevos
- Soja
- O Lácteos O Frutos de cáscara
- ⊕ Apio
- Sulfitos
- Cacahuetes
- Sésamo
- Altramuces
- Moluscos
- Pescado

O Tarda más de 15 minutos

Por razones sanitarias, no se permite la entrada de alimentos ni bebidas externos a nuestro restaurante.

Agradecemos su comprensión y cooperación.



MOLINO DE LA ROMERA



MOLINO DE LA ROMERA

PARA UN BUEN COMIENZO

Jamón ibérico 100% bellota Tapa (25gr.) ·4,50€|Ración (110gr.) ·22,00€

Caña de lomo 100% ibérica "Los Romeros de Alanís" Tapa (15gr.) ·4,50€ | Ración (120gr.) ·22,00€

Salchichón o chorizo de bellota "Los Romeros de Alanís" 🔮🛈 Tapa (35gr.) ·4,00€ | Ración (120gr.) ·17,00€

Surtido ibérico 🔮 🛈 ···18,00€

Queso curado de oveja Merina D.O.P Valle de los Pedroches 0 Tapa (72gr.) ·4,00€ | Ración (280gr.) ·18,00€

Queso de cabra Payoya 🛈 Tapa (72gr.) ·4,00€ | Ración (280gr.) ·18,00€

Croquetas de ternera asada al horno de leña con alioli de ajonegro 00000 Tapa · 4,50€ | Ración · 14,00€

Croquetas de merluza y gambas **0**℃**0**℃ Tapa·4,50€|Ración·14,00€

Ensaladilla de langostinos al ajillo, wakame y salsa de pimientos asados OOOO Tapa ·4,00€

½ Ración ·8,00€|Ración ·14,50€

Bombones crujientes de foie y de queso con su pan para untar 0000 ···8,50€

Champiñones rellenos gratinados al queso de cabra 🛛 🕮 🗯 Supertapa · 5,50€ | Ración · 13,50€

Arroz Caldoso de choco y langostino **○○**15,50€

Alcachofa flor con taquitos de jamon sobre salmorejo de aquacate

...4,80€

Tartar de salmón, aguacates y aceite de eneldo 🐠 🌣 😂 ···13,50€

Raviolis crujientes de cola de toro con salsa de su jugo y cremoso de payoyo 🥬 🛈 ···8,50€

Servicio de pan y picos (por persona) 🤣 ···1,00€

<u>Viernes, sábados, domingos y fe</u>stivos sólo se sirven raciones

SUGERENCIAS DE VITRINA

Aliño de patata con melva $\bigcirc \emptyset$ Tapa $\cdot 3$, $50 \in | \text{Plato} \cdot 7$, $50 \in \bigcirc$

Sardina ahumada sobre hojaldre y mahonesa de maíz 👀 ···3,50€ unidad

Anchoa artesana de Santoña sobre pan de brioche y tártara de albahaca 🥬 🚭 🗯 ···3,10€ unidad

Gilda de anchoa ������ ···2,20€ unidad

Gilda de cecina y queso ������ ···2,30€ unidad

Aceitunas del año y alcaparras ···3,90€

DE LA HUERTA

Tomate asurcado, tronco de atún del Cantábrico y salmorejo de pimientos amarillos 🚭 🤣 🥖 ···9,50€

Ensalada de pulpo con burrata ahumada y marinada de mostaza ⊕⊙⊙⊙€ ···14,00€

Ensalada de pimientos asados al horno de leña, tomate antiguo y bacalao confitado 🚳 📀 ···15,00€

DEL CORRAL

Nuestra clásica tortilla molinera 🐠 3 ···4,50€

Huevos revueltos con patata y pluma ibérica macerada a baja temperatura y salsa de verduras asadas 00000 ···13,50€

MIRANDO A LA COSTA

Frito

Chocos 00 Cartucho · 6,50€/Ración · 13,50€

Pavías caseras 🥬📀 Cartucho · 6,50€/Ración · 13,50€

Rosada marinada frita en aceite de oliva 🥬📀 ··12,00€

De anzuelo

Tarantelo de atún rojo de almadraba (Petaca Chico) sobre encebollado de habitas baby y reducción de piquillos 🚭

···17,00€

Lomo de bacalao sobre roteña y alcachofas 🚭 🚳 ···17,00€

Brocheta de rape blanco y marisco **◇ ◎ ③ ⑥ ②** ···18,00€

Viernes, sábados, domingos y festivos sólo se sirven raciones

DE LAS MEIORES DEHESAS

Carrillera de cerdo ibérico en salsa sobre patatas al perol y polvo de chicharrones ❷ Supertapa · 5,50€/Plato · 14,50€

Cachopo **000** · · · 19,00€

A la brasa de carbón vegetal

Presa ibérica de bellota Supertapa·10,00€/Plato·19,00€

Chuletitas de cordero lechal ···21,00€

Lomo bajo de vaca ibérica Maduración 40 días (450gr. aprox.) ···24,00€

Chuletón de vaca madurada Maduración 30 días (1Kg. aprox.) ···45,00€

Asados al horno de leña

Cochinillo tostado (1/8) ···23,00€

Paletilla de cordero lechal $\emptyset \odot \bigcirc \cdots 24,000$

<u>Viernes, sábados, domingos y festivos sólo se sirven raciones</u>

POSTRES

Borrachuelo sevillano con helado de avellana ⊘⊙⊙⊕⊗ ···6,00€

Tarta de queso al horno con dulce de leche ⊘⊙⊙ ···6,00€

Torrija de brioche con helado de vainilla bourbon ❷① ···6,00€

Brownie de chocolate y avellanas con helado de mascarpone Ø®©♥© O <a

TABLA DE ALÉRGENOS

- Ø Gluten
- O Crustáceos
- Huevos
- Soja
- O Lácteos
- O Frutos de cáscara
- Apio
- Sulfitos
- @ Cacahuetes
- Sésamo
- Moluscos
- ◆ Pescado

⊙ Tarda más de 15 minutos

Por razones sanitarias, no se permite la entrada de alimentos ni bebidas externos a nuestro restaurante.

Agradecemos su comprensión y cooperación.