

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 
Tapa (72gr.) · 4,00€ | Ración (280gr.) · 18,00€

Croquetas de ternera asada al horno de leña con alioli de ajonegro    
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 y de queso con su pan para untar  
· · · 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 jamón 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  
· · · 8,50€

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

-
Viernes, sábados, domingos y festivos sólo se sirven raciones

SUGERENCIAS DE VITRINA

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 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€

- Viernes, sábados, domingos y festivos 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 asturiano (Casa Bartuelo)

· · · 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  
· · · 24,00€

-
Viernes, sábados, domingos y festivos sólo se sirven raciones

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  
· · · 6,00€

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

Tiramisú de chocolate blanco     
· · · 6,00€

TABLA DE ALÉRGENOS

-  Gluten
-  Crustáceos
-  Huevos
-  Soja
-  Lácteos
-  Frutos de cáscara
-  Apio
-  Sulfitos
-  Cacahuetes
-  Mostaza
-  Sésamo
-  Altramuces
-  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.