



LA DESPENSA  
de Molviedro

CARTA RESTAURANTE





## NUESTROS PLATOS OUR DISHES

### ENTRANTES STARTERS

<b>Jamón Ibérico 100% Bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo</b> Hand-sliced, acorn-fed Iberian ham D.O. Guijuelo	<b>25€</b>
<b>Nuestra Selección de Quesos (Queso Payoyo, Queso en Manteca y Queso Ahumado)</b> Our Cheese Selection (Payoyo Cheese, Butter Cheese and Smoked Cheese)	<b>16€</b>
<b>Anchoas del Cantábrico sobre Brioche tostado con Mantequilla Kymchy (Unidad)</b> Cantabrian Anchovies on toasted Brioche with Kymchy Butter (Unit)	<b>3,5€</b>
<b>Croquetas de Cochinita Pibil y crema de Aguacate</b> Cochinita Pibil Croquettes and Avocado Cream	<b>12€</b>
<b>Paté Casero de Perdiz acompañado de Confitura y Tostas</b> Homemade Partridge Pâté with Jam and Toasts	<b>10€</b>
<b>Ensaladilla de Gambones y Huevo de Codorniz con Regañá de Algas</b> Prawns and Quail Egg Salad with Seaweed Regañá	<b>12€</b>
<b>Tiradito de Atún Rojo, Sésamo y Mango Agridulce</b> Red Tuna "Tiradito", Sesame and Sweet and Sour Mango	<b>22€</b>
<b>Ceviche de Sepia</b> Cuttlefish Ceviche	<b>12€</b>
<b>Mini-Brioche de Langosta, Cítricos y Encurtidos</b> Lobster "Mini-Brioche", Citrus and Pickles	<b>15€</b>
<b>Humus de Garbanzos, Tomate seco, Berenjenas Asadas, Pasas y queso Feta</b> Chickpea Hummus, Dried Tomato, Roasted Aubergines, Raisins and Feta Cheese.	<b>8€</b>
<b>Ensalada Bibimbad (Arroz basmati, salteado de Setas, Col, Espinacas frescas, Costillas a Baja Tª y Huevo frito)</b> Bibimpad Salad (Basmati rice, sautéed Mushrooms, Cabbage, fresh Spinach, low temperature Ribs, fried Egg)	<b>16€</b>



## NUESTROS PLATOS OUR DISHES

### PESCADOS FISH DISHES

<b>Atún de Almadraba sobre Shitakes encebollados y Ají amarillo</b>	26€
Almadraba Tuna over Onioned Shitakes and Yellow Chilli Peppers	
<b>Pulpo Braseado, cremoso de Ras Hanut y Mojo Verde</b>	25€
Braised Octopus, Creamy Ras Hanut and Mojo Verde	
<b>Dorada a la Parrilla sobre Habitas esparragadas y Jamón</b>	21€
Grilled Sea Bream on Grilled Baby Broad Beans and Ham	
<b>Calamar de Potera a la Parrilla, Arroz frito, Tomate seco, Albahaca y Mahonesa de Tinta</b>	32€
Grilled Squid, Fried Rice, Dried Tomato, Basil and Ink Mahonnaise	

### CARNES MEAT DISHES

<b>Tataki de Vaca</b>	24€
Beef Tataki	
<b>Lagartito Ibérico sobre Focaccia de Aceitunas y Tartar de Pimientos</b>	18€
Iberian "Lagartito" on Olive Focaccia and Pepper Tartare	
<b>Entrecot de Vaca Frisona, 400 gr</b>	38€
Entrecote of Friesian Beef, 400 gr	
<b>Chuletón de Vaca Gallega, 1000 gr</b>	75€
Beef Chop of Galician, 1000 gr	

### POSTRES DESSERT

<b>Brioche de Chocolate Blanco, Menta y helado de Vainilla</b>	7,5€
White Chocolate Brioche, Mint and Vanilla ice cream	
<b>Carrot Cake Casero con Chantilli de Vainilla y Lima</b>	8€
Homemade Carrot Cake with Vanilla Lime Chantilli	
<b>Ganache de Chocolate, Brownie y Dulce de Leche</b>	6,5€
Chocolate Ganache, Brownie and "Dulce de Leche"	
<b>Galleta salada, Coco, Piña y helado de Mascarpone</b>	6,5€
Cracker, Coconut, Pineapple and Mascarpone Ice Cream	