

LA DESPENSA
de Molviedro

CARTA RESTAURANTE

NUESTROS PLATOS OUR DISHES



ENTRANTES DE LA TIERRA STARTERS OF THE LAND

<p>Jamón Ibérico 100% Bellota D.O. Guijuelo Cortado A Cuchillo Acompañado De Pan Cristal, Tomate Y Aceite 100% Acorn-fed Iberian Ham D.O. Guijuelo Hand-sliced Accompanied By Cristal Bread, Tomato And Olive Oil</p>	29€
<p>Caña De Lomo Ibérico 100% Bellota D.O. Guijuelo 100% Acorn-fed Iberian Pork Loin DO Guijuelo</p>	26€
<p>Selección De Quesos (Payoyo Curado En Manteca D.O Ubrique, Idiazábal Ahumado D.O Belai) Selection Of Cheeses (Payoyo Cured In Butter D.O. Ubrique, Idiazábal Smoked D.O. Belai)</p>	16€
<p>Paté Casero De Perdiz Salvaje Acompañado De Confitura Y Tostas Homemade Wild Partridge Pâté With Jam And Toasts</p>	14€

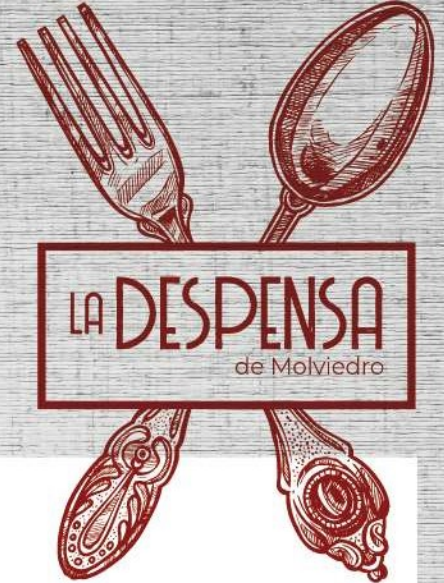
ENTRANTES DE LA COSTA STARTERS FROM THE COAST

<p>Almejas Al Ajillo O Marinera Clams With Garlic Or Marinara Sauce</p>	25€
<p>Mojama De Atún Rojo Red Tuna Mojama</p>	19€
<p>Anchoas Del Cantábrico Sobre Brioche Tostado Con Mantequilla Kymchy (Unidad) Cantabrian Anchovies On Toasted Brioche With Kymchy Butter (Unit)</p>	3,5€
<p>Tiradito De Atún Rojo, Sésamo Y Mango Agridulce Red Tuna, Sesame And Sweet And Sour Mango Tiradito</p>	23€
<p>Ceviche De Sepia, Curry Verde Y Coco Ceviche Of Cuttlefish, Green Curry And Coconut</p>	19€

PLATOS MOLVEDRO MOLVEDRO DISHES

<p>Foie De Pato Casero Y Focaccia De Citricos Homemade Duck Foie And Citrus Focaccia</p>	22€
<p>Ensaladilla De Gambones Y Huevo De Codorniz Con Regañá De Algas Sevillian Prawns and Quail Egg Salad with Seaweed Regañá</p>	15€
<p>Mini-brioche De Panceta A Baja Temperatura Y Mahonesa De Kimchi (2 unidades) Mini-brioche Of Bacon At Low Temperature And Kimchi Mahonnaise (2 units)</p>	12€
<p>Croquetas De Cochinita Pibil Y Crema De Aguacate Cochinita Pibil And Avocado Cream Croquettes</p>	15€
<p>Arroz Del Señorito Seafood Rice</p>	19€
<p>Ensalada Bibimbap (Arroz Basmati, Setas, Col, Espinacas Frescas, Costillas A Baja Tª Y Huevo Frito) Bibimbap Salad (Basmati Rice, Mushrooms, Cabbage, Fresh Spinach, Low Temperature Ribs And Fried Egg)</p>	16€
<p>Hummus De Garbanzos, Tomate Seco, Berenjenas Asadas, Pasas Y Queso Feta Chickpea Hummus, Dried Tomato, Roasted Eggplants, Raisins And Feta Cheese</p>	12€
<p>Tagiatelles Con Crema Trufada, Gambones Y Parmesano Tagiatelles With Truffled Cream, Prawns And Parmesan Cheese</p>	18€

NUESTROS PLATOS OUR DISHES



SELECCIÓN DE CARNES SELECTION OF MEATS

Tataki De Pato Sobre Cremoso De Chirivias, Jengibre Y Cítricos 18€
Duck Tataki On Creamy Parsnips, Ginger And Citrus

Lagartito Ibérico Sobre Focaccia De Aceitunas Y Tartar De Pimientos 19€
Iberian Lagartito On Olive Focaccia And Pepper Tartar

T-bone De Vaca Charra, 0,5Kg. Acompañado De Patatas Asadas Y Pimientos Del Padrón 48€
T-bone De Vaca Charra, 0,5Kg. Accompanied By Roast Potatoes And Padron Peppers

Solomillo De Buey A La Parrilla Con Salteado De Bimis, Tirabeques Y Sésamo 26€
Grilled Beef Sirloin With Sautéed Bimis, Snow Peas And Sesame Seeds

Chuletitas De Cordero Lechal Sobre Tabulé Y Salsa Menta-miel 24€
Suckling Lamb Chops On Tabbouleh And Mint-honey Sauce

Hamburguesa De Vaca Madurada, Cebolla, Tomate A La Parrilla, Queso Cheddar, Bacon Ahumado Y Huevo 25€
Matured Cow Burger, Onion, Grilled Tomato And Cheddar Cheese

SELECCIÓN DE PESCADOS SELECTION OF FISH

Atún De Almadraba Sobre Shitakes Encebollados Y Ají Amarillo 27€
Almadraba Tuna On Onioned Shitakes And Yellow Chilli Pepper

Pulpo Braseado, Cremoso De Raz Hanout Y Mojo Verde 26€
Braised Octopus, Creamy Raz Hanout And Mojo Verde

Dorada A La Parrilla Sobre Salteado de Fideos Yakisoba con Verduras y Soja 25€
Grilled Sea Bream Over Sautéed Yakisoba Noodles With Vegetables And Soya

Calamar De Potera A La Plancha O Frito Con Arroz Frito, Tomate Seco, Albahaca Y Mahonesa De Tinta 32€
Grilled Or Fried Squid With Fried Rice, Dried Tomato, Basil And Red Mahonese Sauce

Corvina A La Parrilla, Baba Ganush Y Salsa Chermula 25€
Grilled Croaker With Baba Ganush And Chermula Sauce



NUESTROS PLATOS OUR DISHES

DULCES SWEETS

Brioche De Chocolate Blanco, Menta Y Helado De Vainilla 7,5€
White Chocolate Brioche, Mint And Vanilla Ice Cream

Carrot Cake Casero Con Chantilli De Vainilla Y Lima 8€
Homemade Carrot Cake With Vanilla And Lime Chantilli

Ganache De Chocolate, Brownie Y Dulce De Leche 7€
Chocolate, Brownie And Dulce De Leche Ganache

Galleta Salada, Coco, Piña Y Helado De Mascarpone 6,5€
Cracker, Coconut, Pineapple And Mascarpone Ice-cream

Tabla De Quesos (Tetilla D.O Pazo Y Mahón De Vaca Menorquina) 8€
Cheese Board (Tetilla D.O Pazo And Mahón De Vaca Menorquina)

APERITIVOS APPETIZERS

Aperol Spritz 8€
Aperol, Cava y Soda

Mojito 8€
Lima, Sirope, Ron, Hierbabuena Y Soda

Negroni 8€
Vermut Rojo, Campari y Ginebra

Gin-tonic 7€
Ginebra Exótica 1890, Bomaby Sapphire, Tanqueray, Seagrams, ...

VINOS DE POSTRE DESSERT WINES

Moscatel 5€

Néctar De Pedro Ximénez 4,5€

Café Irlandés 7€

Precios por persona con 10% IVA incluido y válidos salvo error tipográfico. Consulte nuestro menú especiales. Todos los productos de la pesca de consumo en crudo servidos en este establecimiento cumplen lo estipulado en la normativa de prevención de Anisakis. Precio del servicio en mesa 3€ por persona. En caso de alergias, intolerancias o dietas especiales, consulte con nuestro equipo.

Prices per person with 10% VAT included and valid except for typographical errors. See our special menus. All raw fish products served in this establishment comply with Anisakis prevention regulations. Table service price 3€ per person. In case of allergies, intolerances or special diets, please consult our team.