



LA DESPENSA
de Molviedro

CARTA RESTAURANTE

NUESTROS PLATOS OUR DISHES



ENTRANTES DE LA TIERRA STARTERS OF THE LAND

**Jamón Ibérico 100% Bellota D.O. Guijuelo
Cortado A Cuchillo Acompañado De Pan
Cristal, Tomate Y Aceite** 29€

100% Acorn-fed Iberian Ham D.O. Guijuelo
Hand-sliced Accompanied By Cristal
Bread, Tomato And Olive Oil.

Lomo Ibérico 100% Bellota D.O. Guijuelo 26€
100% Acorn-fed Iberian Pork Loin DO
Guijuelo

**Queso Zaino (Queso De Leche Cruda De
Oveja, Curado En Cenizas De Carbón
Vegetal)** 16€
Black Cheese (Raw Sheep's Milk Cheese
Cured In Coal Ash)

**Croquetas Ibéricas (Jamón, Velos De
Panceta Ahumada, Crema De Ibérico)** 16€
Iberian Croquettes (Ham, Smoked Bacon
Veils, Iberian Cream)

ENTRANTES DE LA COSTA STARTERS FROM THE COAST

Almejas Al Ajillo O Marinera 25€
Clams With Garlic Or Marinara Sauce

Mojama De Atún Rojo 19€
Red Tuna Mojama

**Anchoas Del Cantábrico Sobre Brioche
Tostado Con Mantequilla Kymchy (Unidad)** 3,5€
Cantabrian Anchovies On Toasted Brioche
With Kymchy Butter (Unit)

**Tartar De Atún Rojo Sobre Crujiente De Arroz
Y Crema De Ajo Blanco** 23€
Red Tuna Tartar On Crispy Rice And
Ajoblanco Cream

**Tataki De Salmón, Sésamo, Jengibre Y
Verduras Encurtidas** 21€
Salmon Tataki With Sesame, Ginger And
Pickled Vegetables

PLATOS MOLVEDRO MOLVEDRO DISHES

Foie De Pato Al Pedro Ximénez, Chutney De Zanahoria Y Mandarina 22€
Duck Pedro Ximenez Foie, Carrot And Mandarin Chutney

Ensaladilla De Gambones Y Huevo De Codorniz Con Pan Carasatu 16€
Sevillian Shrimp And Quail Egg Salad With Carasatu Bread

Papardelles Crema Ricota, Butifarra Y Albahaca 18€
Ricotta, Sausage And Basil Cream Papardelle

Cecina de Wagyu, Pan de Cristal y Aceite de Oliva 32€
Cecina de Wagyu, Cristal Bread and olive oil

Arroz Meloso De Magret De Pato Y Alcachofas 19€
Mellow Rice with Duck Magret and Artichokes

Tomate Y Más Tomate ... 16€
Tomato And More Tomato ...

Huevos A Baja Temperatura, Cremoso De Patatas, Setas Y Espuma Carbonara 16€
Eggs At Low Temperature, Creamy Potatoes, Mushrooms And Carbonara Foam

Wok De Ibérico, Fideos Soba, Shitakes, Huevo Frito Y Lima 17€
Iberico Wok, Soba Noodles, Shitakes, Fried Egg And Lime

Muhammara (Crema Fría) Al Piquillo, Nueces, Feta, Miel Y Pico De Gallo 14€
Muhammara (Cold Cream) With Piquillo Pepper, Walnuts, Feta, Honey And Pico De Gallo

Coliflor Asada Sobre Romesco De Remolacha Y Salsa Chumichurri 12€
Roasted Cauliflower Over Beet Romesco And Chumichurri Sauce

NUESTROS PLATOS OUR DISHES



SELECCIÓN DE CARNES

SELECTION OF MEATS

Chuleta Ibérica Madurada A La Parrilla Sobre Arroz Cremoso De Ibérico, Setas Y Emulsión De Parmesano 21€

Grilled Matured Iberian Pork Chop Over Creamy Iberian Rice, Mushrooms And Parmesan Emulsion

Presa Ibérica A La Parrilla Sobre Bulgur Tostado Y Calabaza Asada 23€

Grilled Iberian Pork On Toasted Bulgur And Roasted Pumpkin

T-bone De Vaca Charra, 9,6€/100gr Acompañado De Patatas Asadas Y Pimientos Del Padrón

T-bone De Vaca Charra, Accompanied By Roast Potatoes And Padron Peppers

Solomillo De Buey A La Parrilla, Salteado De Seta Porto Bello Y Edamame 26€

Grilled Beef Tenderloin With Sautéed Porto Bello Mushroom And Edamame

Tataki De Pato, Vichyssoise De Espárragos Ahumados, Salteado De Ajetes Y Cherrys 20€

Duck Tataki, Smoked Asparagus Vichyssoise, Sautéed Garlic And Cherries

Hamburguesa De Ternera A La Parrilla, Boletus, Huevo, Cheddar Y Mahonesa Trufada 25€

Grilled Beef Hamburger, Boletus, Egg, Cheddar And Truffled Mayonnaise

SELECCIÓN DE PESCADOS

SELECTION OF FISH

Taco De Atún Rojo De Almadraba Con Falso Risoto De Gambones Y Crema Agria De Naranja 28€

Almadraba Red Tuna Taco With Shrimp Risotto And Orange Sour Cream

Pulpo A La Parrilla, Machacona De Ajo Negro Y Chimichurri De Pistacho 27€

Grilled Octopus, Black Garlic Mash And Pistachio Chimichurri

Corvina A La Parrilla Baba Ganush Y Salsa Chermoula 25€

Grilled Sea Bass Baba Ganush And Chermoula Sauce

Bacalao Confitado Sobre Cremoso De Maíz Y Puerros Cajún 24€

Cod Confit On Creamy Corn And Cajun Leeks

Pargo A La Parrilla Sobre Salsa Rustica De Tomate, Menta Y Tierras De Aceitunas 26€

Grilled Red Snapper On Rustic Tomato Sauce, Mint And Olive Lands



NUESTROS PLATOS OUR DISHES

DULCES SWEETS

*Todos los postres están elaborados de manera artesanal

*All the desserts are handmade

Brioche Caramelizado En Dulce De Leche Y Helado Rocher 7€
Brioche Caramelized In Dulce De Leche And Rocher Ice Cream

Tarta De Queso Crumble De Vainilla Y Helado De Caramelo Salado 7€
Vanilla Crumble Cheesecake And Salted Caramel Ice Cream

Tarta De La Abuela De Molviedro (Bizcocho de Chocolate, Natillas y Galleta) 8€
Homemade Cake (Chocolate, Custard and Biscuit Cake)

Café Irlandés (Bizcocho De Café, Crema Inglesa, Gelatina De Wisky, Helado De Mascarpone) 6€
Irish Coffee (Coffee Sponge Cake, English Cream, Whisky Jelly, Mascarpone Ice Cream)

Crema De Limón, Fresas Agridulces Y Helado De Yogurt Y Grosellas. 6,5€
Lemon Cream, Sweet And Sour Strawberries And Yogurt And Currant Ice Cream

APERITIVOS APPETIZERS

Aperol Spritz 9€
Aperol, Cava y Soda

Mojito 9€
Lima, Sirope, Ron, Hierbabuena Y Soda

Negroni 9€
Vermut Rojo, Campari y Ginebra

Gin-tonic 8€
Ginebra Exótica 1890, Bomaby Sapphire, Tanqueray, Seagrams, ...

VINOS DE POSTRE DESSERT WINES

Néctar De Pedro Ximénez 4,5€

Licores 6€

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.