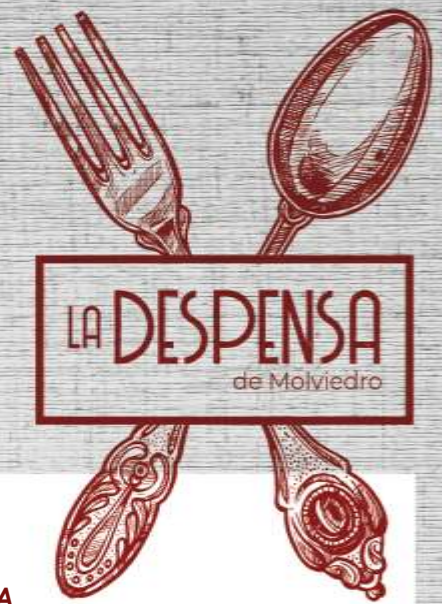




LA DESPENSA  
de Molviedro





## 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 Payoyo (Queso De Leche Cruda De cabra payoya)** 16€

Payoyo Cheese ( Payoya goat raw milk Sheep)

**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

**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)

**Navajas a la plancha y vinagreta de mostaza** 22€

Razor clam with mustard Vinaigrette

**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 Verduritas 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 Parpadelle

**Carpaccio de Wagyu, Confitura de calabaza, Piparras, Pan Cristal y Aove** 32€

Carpaccio de Wagyu, Cristal Bread, Pumkin Jam, Piparras and olive oil

**Sopa Ramen, fideos de arroz, Huevo Thay, Edamame, Panceta a Baja temperatura y brotes de Soja** 12€

Ramen Soup, Rice Noodles, Thay Egg, Edamame, Low Temperature Pork Belly and Soya Sprouts

**Ensalada Templada de Setas, Cherrys Asados, Burrata y Vinagreta de Ponzu** 16€

Warm Mushroom Salad, Roasted Cherrys, Burrata and Ponzu Vinaigrette

**Huevos Rotos "La Despensa", Patatas, Huevo, Gambón al Ajillo y Jamón** 16€

Eggs At Low Temperature, Potatoes, Shrimps with garlic and Ham.

**Wok De Ibérico, Fideos Soba, Shitakes, Huevo Frito Y Lima** 17€

Iberico Wok, Soba Noodles, Shitakes, Fried Egg And Lime

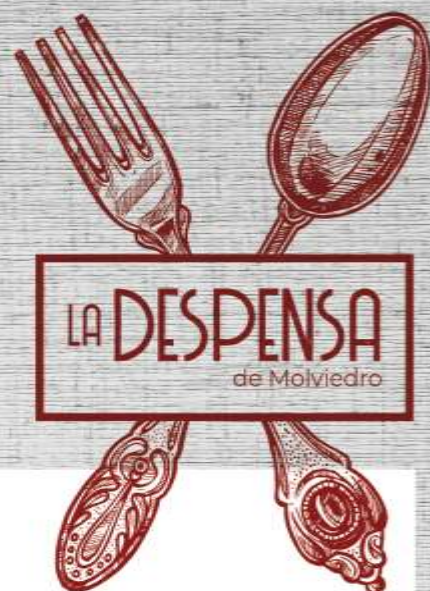
**Arroz Meloso De Magret De Pato Y Alcachofas** 14€

Mellow Rice with Duck Magret and Artichokes

**Mini Brioche de Pringá Casera, Mahonesa de Queso de Cabra y Crujiente de Garbanzos (2u.)** 14€

Mini Brioche with Homemade Pringá, Goat Cheese Mahonnaise and Crunchy Chickpeas (2u.)

## 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, Acompañado De Patatas Asadas Y Pimientos Del Padrón (500 gr.)** 48€

T-bone De Vaca Charra, Accompanied By Roast Potatoes And Padron Peppers (500 g.)

**Solomillo De Buey A La Parrilla, Salteado De Setas 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 Risotto De Gambones Y Crema Agría 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 Croaker 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 Rústica De Tomate, Menta Y Tierras De Aceitunas** 26€

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

### NUESTRAS FRITURAS OUR FRIED FISH

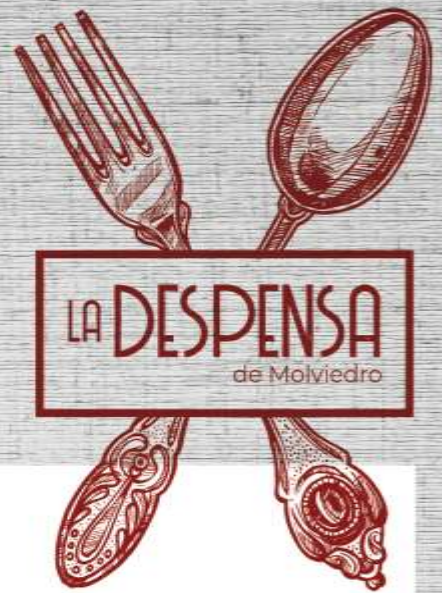
**Chocos / Cuttlefish** 14€

**Tacos de Merluza / Hake chunks** 14€

**Boquerones / Anchovies** 12€

**Adobo / Marinated fish** 12€





## 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 Molvedro (Bizcocho de Chocolate, Natillas y Galleta)** 8€

Homemade Cake (Chocolate, Custard and Biscuit Cake)

#### **Café Irlandés (Bizcocho De Café, Crema Inglesa, Gelatina De Whisky, 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, Bombay 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.