

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 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)

**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 MOLVIEDRO MOLVIEDRO 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€

Wagyu Smoked Meat, Cristal Bread, Pumkin Jam, Piparras and olive oil

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€

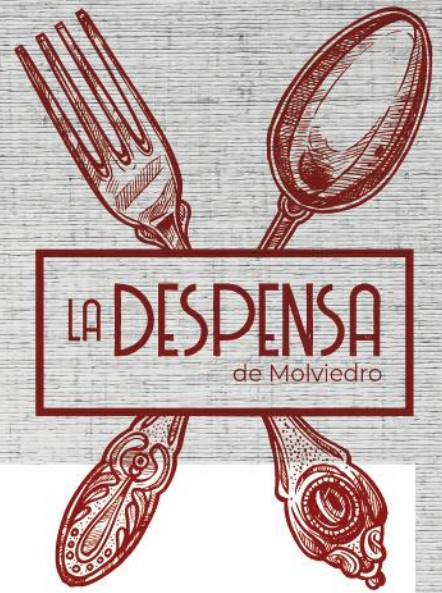
Iberico Wok, Soba Noodles, Shitakes, Fried Egg And Lime

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

21€

Presa Ibérica A La Parrilla Sobre Bulgur Tostado Y Calabaza Asada
Grilled Iberian Pork On Toasted Bulgur And Roasted Pumpkin

23€

T-bone De Vaca Charra, Acompañado De Patatas Asadas Y Pimientos Del Padrón (500 gr.)
T-bone De Vaca Charra, Accompanied By Roast Potatoes And Padron Peppers (500 g.)

48€

Solomillo De Buey A La Parrilla, Salteado De Seta Porto Bello Y Edamame
Grilled Beef Tenderloin With Sautéed Porto Bello Mushroom And Edamame

26€

Tataki De Pato, Vichyssoise De Espárragos Ahumados, Salteado De Ajetes Y Cherrys
Duck Tataki, Smoked Asparagus Vichyssoise, Sautéed Garlic And Cherries

20€

Hamburguesa De Ternera A La Parrilla, Boletus, Huevo, Cheddar Y Mahonesa Trufada
Grilled Beef Hamburger, Boletus, Egg, Cheddar And Truffled Mayonnaise

25€

SELECCIÓN DE PESCADOS SELECTION OF FISH

Taco De Atún Rojo De Almadraba Con Falso Risotto De Gambones Y Crema Agria De Naranja
Almadraba Red Tuna Taco With Shrimp Risotto And Orange Sour Cream

28€

Pulpo A La Parrilla, Machacona De Ajo Negro Y Chimichurri De Pistacho
Grilled Octopus, Black Garlic Mash And Pistachio Chimichurri

27€

Corvina A La Parrilla Baba Ganush Y Salsa Chermoula
Grilled Croaker Baba Ganush And Chermoula Sauce

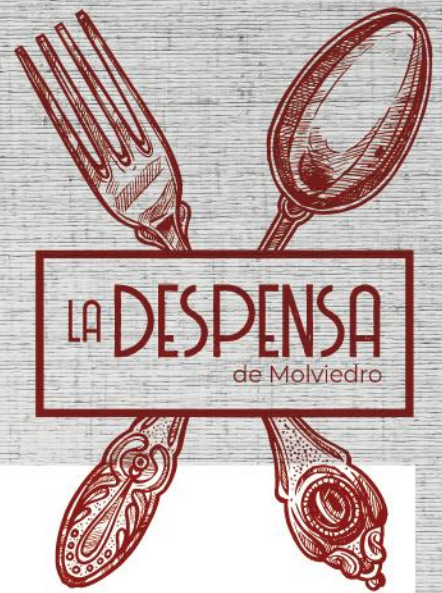
25€

Bacalao Confitado Sobre Cremoso De Maíz Y Puerros Cajún
Cod Confit On Creamy Corn And Cajun Leeks

24€

Pargo A La Parrilla Sobre Salsa Rústica De Tomate, Menta Y Tierras De Aceitunas
Grilled Red Snapper On Rustic Tomato Sauce, Mint And Olive Lands

26€



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 Whisky, Helado De Mascarpone) 6€

Irish Coffee (Coffee Sponge Cake, English Cream, Whisky Jelly, Mascarpone 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.