











EL RESTAURANT EL "TIR DE MOLLET" CELEBRA AQUEST ANY EL SEU 18è ANIVERSARI DE L'OBERTURA, AMB DAVID AL CAPDAVANT DE SALA, I DOMI EN CUINA, QUE CONSOLIDEN LA CONFIANÇA I EL TREBALL PER UN BON PRODUCTE, DE PROXIMITAT I QUALITAT, AIXÍ COM EL SERVEI AL CLIENT I LA NOSTRA PASSIÓ PER L'OFICI.






PER ACOMPANYAR EL VERMUT...

	Ostra Súper King (unit.)	6,70
	OSTREA EDULIS, la mida més gran dels viviers de les Ries Gallegues	
	Ostra Gillardeau (unit.)	6,60
	CRASSOSTREA GIGAS. Considerada una de la millor ostra del món, originària de la costa Atlàntica Francesa a la regió de Marennes Olerón.	











PER COMPARTIR...

	Anxoves del Cantàbric "LOLÍN" netes a mà	17,50
	Pop a la gallega	21,90
	Patates braves o "picantones"	6,90
	Croquetes casolanes de pernil ibèric (8 unit.)	12,50
	Croquetes casolanes de bolets i foie (8 unit.)	12,70
	Xipirons a l'Andalusa	15,90
	Calamar de costa a l'andalusa, planxa o a la romana	19,90
	Cargols a la llauna (mínim 20 min.)	16,90






DE SALAÓ...

			Llom de bacallà al Tir amb panses i pinyons	16,90
		"Llomets" de bacallà amb alls tendres i cues de gambes	19,90	
	Exqueixada de bacallà Premium	16,90		














CUINA DE TRADICIÓ...

				Filet de porc ibèric amb salsa de jabugo	20,90
			Steak tàrtar de filet de vedella	27,90	
		Cua de vedell estofat	17,50		
	Filet de vedella amb foie i patates palla	30,50			

ELS VERDS...

	Graellada de verdures a la brasa	15,90	
	Amanida especial	9,90	
	Amanida del Tir de Mollet	16,50	
		Amanida amb formatge de cabra i mel	12,90

DELS FOCS...

	Calamarcets planxa	16,90		
	Sípia a la planxa amb amanida	16,90		
	Llamàntol del país a la planxa	65,00		
		Mariscada per a dos comensals (mínim 20 min.)	75,00	
			Arròs caldós de llamàntol Canadà (mínim 20 min.)	26,90
			Arròs caldós al Tir (mínim 20 min.)	24,80
		Mariscada per a un comensal (mínim 20 min.)	48,00	

REGLAMENT (EU) N° 1169/2011 ESTABLIMENT AMB INFORMACIÓ DISPONIBLE EN MATÈRIA D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES. SOL·LICITIN INFORMACIÓ AL NOSTRE PERSONAL.



GLUTEN



CRUSTACIS



OUS



PEIX



LÀCTIS



FRUITS DE CLOSCA



API



MOSTASSA



DIÒXID DE SOFRE I SULFITS













MOL·LUSCS

EL RESTAURANT EL "TIR DE MOLLET" CELEBRA AQUEST ANY EL SEU 18è ANIVERSARI DE L'OBERTURA, AMB DAVID AL CAPDAVANT DE SALA, I DOMI EN CUINA, QUE CONSOLIDEN LA CONFIANÇA I EL TREBALL PER UN BON PRODUCTE, DE PROXIMITAT I QUALITAT, AIXÍ COM EL SERVEI AL CLIENT I LA NOSTRA PASSIÓ PER L'OFICI.

DEL ASSECADOR...

Presa Ibèrica embotida "Juan Manuel"	25,00
Pernil Ibèric "Juan Manuel"	27,00
 Formatge Manxec de vaca, ovella i cabra	14,50

BRASES I CARNES...

 Entrecot de vedella	17,90
 Pit o cuixa de pollastre	8,70
 Filet de vedella	24,90
 Entrecot de bou	18,90
 Secret ibèric "Juan Manuel"	19,90
 Botifarra	8,50
 Costelles i mitjanes de xai	17,50
 1/2 Conill llorigó.....	9,60
 Costelles i mitjanes de lletó	19,90
 Graellada de carn	23,00

CARNES PREMIUM...

 Mitjana de Irún a la llosa per a dos comensals.....	67,00
BOUS DE IRÚN (PAÍS BASC) són bous que han estat castrats a molt joves i que han treballat fins als 3 anys en el camp perquè la seva carn agafi el gust i la textura d'un bon bou. Deixant-la madurar durant 40 dies a 3º C perquè la carn acabi de treure tot el que pot oferir.	
 Mitjana d'Angus a la llosa per a dos persones	67,00
BLACK ANGUS (NEBRASKA), Raça originària d'Escòcia, implantada des de 1873, la van creuar amb la raça Texas Longhom. Les seves carns són d'alt grau d'infiltració i uniformitat del seu greix, el que fa que sigui més tendra i sucosa.	
 Mitjana de vaca vella a la llosa per a dos persones.....	67,00
FRISIAN, Raça originària del centre d'Europa. Són animals de 10 a 12 anys. El gust és contundent i mantegós, gràcies a l'infiltració i als 60 dies de maduració.	

PER ACOMPANYAR-LES...

Cassoleta de pebrots del piquillo de "LC Navarra"	19,00
Foie a la planxa.....	20,00

PER SALSEJAR...

  Pebre verd, roquefort o jabugo	2,75
--	------

PER ALS MÉS PETITS...

  Sopa de galets	7,75
  Canelons casolans	8,90
  Pits de pollastre arrebossats amb patates fregides	11,50
  Macarrons a la bolonyesa	7,95

SENSE GLUTEN...

Panet sense gluten (panet individual envasat).....	1,90
--	------

IVA inclòs

REGLAMENT (EU) N° 1169/2011 ESTABLIMENT AMB INFORMACIÓ DISPONIBLE EN MATÈRIA D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES. SOL·LICITIN INFORMACIÓ AL NOSTRE PERSONAL.



GLUTEN



CRUSTACIS



OUS



PEIX



LÀCTIS



FRUITS DE CLOSCA



API



MOSTASSA



DIÒXID DE SOFRE I SULFITS



MOL·LUSCS