











EL RESTAURANTE "EL TIRO DE MOLLET" CELEBRA ESTE AÑO SU 18 ANIVERSARIO DE LA APERTURA, CON DAVID AL FRENTE DE SALA, Y DOMI EN COCINA, QUE CONSOLIDAN LA CONFIANZA Y LA ENTREGA POR UN BUEN PRODUCTO DE PROXIMIDAD Y CALIDAD, ASÍ COMO EN EL SERVICIO AL CLIENTE Y NUESTRA PASIÓN POR EL OFICIO .






PARA ACOMPAÑAR EL VERMUT...

- | | | |
|---|---|-------------|
|  | Ostra Súper King (und.) | 6,70 |
| | OSTREA EDULIS, la talla más grande de los viveros de las Rías gallegas | |
|  | Ostra Gillardeau (und.) | 6,60 |
| | CRASSOSTREA GIGAS. Considerada una de la mejor ostra del mundo, originaria de las costa Atlántica Francesa en la región de Marennes Olerón. | |










PARA COMPARTIR...

- | | | |
|---|--|--------------|
|  | Anchoas del Cantábrico "LOLÍN" limpias a mano | 17,50 |
|  | Pulpo a la gallega | 21,90 |
|  | Patatas bravas o picantonas | 6,90 |
|  | Croquetas caseras de jamón Ibérico (8 unid.) | 12,50 |
|  | Croquetas caseras de setas y foie (8 unid.) | 12,70 |
|  | Chipirones a la Andaluza | 15,90 |
|  | Calamar de costa a la andaluza o a la romana | 19,90 |
|  | Caracoles "a la llauna" (mínimo 20 min.) | 16,90 |






DE LA SALAZÓN...

- | | | | |
|---|---|--|--------------|
|  |  | Lomo de bacalao al tiro con pasas y piñones | 16,90 |
|  |  | Lomitos de bacalao con ajos tiernos y colas de gambas | 19,90 |
|  | | Exqueixada de bacalao Premium | 16,90 |












COCINA TRADICIÓN...

- | | | | | |
|---|---|---|---|--------------|
|  |  |  | Solomillo de cerdo ibérico con salsa de jabugo | 20,90 |
|  |  |  | Steak tartar de solomillo de ternera | 27,90 |
|  |  | | Rabo de novillo estofado | 17,50 |
|  | | | Solomillo de ternera con foie y patatas paja | 30,50 |

LOS VERDES...

- | | | | |
|---|---|---|--------------|
| | | Parrillada de verduras a la brasa | 15,90 |
|  | | Ensalada especial | 9,90 |
|  |  | Ensalada del tiro de Mollet | 16,50 |
|  |  | Ensalada con queso de cabra y miel | 12,90 |

DE LOS FUEGOS...

- | | | | |
|---|---|---|--------------|
|  | | Calamarcitos plancha | 16,90 |
|  | | Sepia a la plancha con ensalada | 16,90 |
|  | | Bogavante del país a la plancha | 65,00 |
|  |  | Mariscada para dos comensales (mínimo 20 min.) | 75,00 |
|  |  | Arroz caldoso de bogavante Canadá (mínimo 20 min.) | 26,90 |
|  |  | Arroz caldoso al tiro (mínimo 20 min.) | 24,80 |
|  |  | Mariscada para un comensal (mínimo 20 min.) | 48,00 |

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011 ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA




DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS













MOLUSCOS

EL RESTAURANTE "EL TIRO DE MOLLET" CELEBRA ESTE AÑO SU 18 ANIVERSARIO DE LA APERTURA, CON DAVID AL FRENTE DE SALA, Y DOMI EN COCINA, QUE CONSOLIDAN LA CONFIANZA Y LA ENTREGA POR UN BUEN PRODUCTO DE PROXIMIDAD Y CALIDAD, ASÍ COMO EN EL SERVICIO AL CLIENTE Y NUESTRA PASIÓN POR EL OFICIO .

DEL SECADERO...

Presa ibérica embuchada "Juan Manuel"	25,00
Jamón Ibérico "Juan Manuel"	27,00
 Queso Manchego de vaca, oveja y cabra	14,50

BRASAS Y CARNES...

 Entrecot de ternera	17,90
 Pechuga o muslo de pollo	8,70
 Solomillo de ternera	24,90
 Entrecot de buey	18,90
 Secreto ibérico "Juan Manuel"	19,90
 Butifarra	8,50
 Costillas y michanas de cordero	17,50
 1/2 Conejo gazapo	9,60
 Costillas y michanas de lechazo	19,90
 Parrillada de carne	23,00

CARNES PREMIUM...

 Chuletón de Irún a la llosa para dos comensales	67,00
BUEYES DE IRÚN (PAÍS VASCO) son bueyes que han sido castrados a muy temprana edad y que han trabajado hasta los 3 años en el campo para que su carne coja el sabor y la textura de un buen buey. Dejándola madurar durante 40 días a 3°C para que la carne acabe de sacar todo lo que puede ofrecer.	
 Chuletón de Angus a la llosa para dos personas	67,00
BLACK ANGUS (NEBRASKA), Raza originaria de Escocia, implantada desde 1873, se le cruzó con la raza Texas Longhom. Sus carnes son de alto grado de infiltración y uniformidad de su grasa, lo que hace que sea más tierna y jugosa.	
 Chuletón de vaca vieja a la llosa para dos personas	67,00
FRISIAN, Raza originaria del centro de Europa. Son animales de 10 a 12 años, El sabor es contundente y mantecoso gracias a la infiltración y a los 60 días de maduración.	

PARA ACOMPAÑARLAS...

Cazuelita de pimientos del piquillo de "LC Navarra"	19,00
Foie a la plancha	20,00

PARA SALSEARLAS...

  Pimienta verde, roquefort o jabugo	2,75
--	------

PARA LOS MÁS PEQUES...

  Sopa de "galets"	7,75
  Canelones caseros	8,90
  Pechugas de pollo rebozadas con patatas fritas	11,50
  Macarrones a la boloñesa	7,95

SIN GLUTEN...

Panecillo sin gluten (bollito individual envasado)	1,90
--	------

IVA incluido

REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011 ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.



CONTIENE GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS