

AMIEL&MOLINS



ENSALADAS y ENTRANTES

HUMUS

- Humus de berenjena y pimiento con tomates cherri y calabacín asados con nachos de la casa 11,00 €

ROAST BEEF

- Carpaccio de roast beef con chipotle, rúcula, sésamo de wasabi y caviar de albahaca 11,50 €

ENSALADA AMIEL

- Mezcla de hojas frescas, aceitunas de kalamata, garbanzos crujientes especiados, tomate, frutos secos, dátiles y vinagreta de frutos secos 10,90 €

ENSALADA MUGA

- Mezcla de hojas frescas, aguacate, manzana, cebolla morada, maíz, queso de cabra y vinagreta de mostaza y miel 11,80 €

ENSALADA de BURRATA

- Tomate, burrata, pesto, rúcula y caviar de albahaca 12,80 €

TALLARINAS

- Tallarinas con vino blanco y ajo y perejil 13,80 €

MEJILLONES

- Mejillones a la plancha con ajo y perejil 11,50 €

TOSTADAS DE TUSCAN (el pan de la toscana)

MALLORQUÍN

- Sobrasada, brie, miel del Empordá, frutos secos y toque de fuego 6,45 €

KM. 0

- De productos del Empordá km.0 (Jamón de pato, pan de hígado y butifarra dulce) 6,60 €

IBÉRICO

- Jamón ibérico 12,75 €

HEALTHY

- Salmón fresco marinado de la casa, requesón, aguacate, tomate seco y vinagreta de frutos secos 9,95 €

AMIEL POKES

QUINOA

- Quinoa con pasas, salmón fresco marinado de la casa, rabanitos, col lombarda, aguacate y manzana 14,90 €

ARROZ

- Arroz con toque de curri, pollo Thai con sésamo, cebolla morada, tomate cherri, pepino y mango 12,25 €

TAPAS i RACIONS

- Brie al horno con miel del Empordá, frutos secos y fuego de romero 🍷	T. 9,50 €
- Alcachofa de Can Bech con jamón y pesto de limón 🍷	T. 6,50 € - R. 13,00 €
- Huevo estrellado con salsa de trufa 🍷	T. 6,60 € - R. 13,20 €
- Butifarra de perol con judías blancas salteadas y hoja de alioli flameada	T. 5,10 € - R. 10,20 €
- Mar y montaña de albóndigas con sepia	T. 6,90 € - R. 13,80 €
- Carrillera de cerdo con rosiñols	T. 7,90 € - R. 15,80 €
- Riñones al jerez	T. 5,90 € - R. 11,80 €
- Ternera con setas	T. 7,90 € - R. 15,80 €
- Callos	T. 4,70 € - R. 9,40 €
- Raviolis de pato con peras	T. 9,60 € - R. 16,00 €
- Caracoles a la catalana	T. 6,80 € - R. 13,60 €
- Mar y montaña de pollo con langostinos	T. 6,95 € - R. 13,90 €
- Raya al ajo pescador	T. 8,50 € - R. 17,00 €
- Bacalao con pisto, parmentier de patata y su crujiente 🍷	T. 9,90 € - R. 19,80 €
- Corvina mar y montaña con eringi i katsoubushi al fuego de romero	T. 14,90 €
- Salmón con maíz crujiente y miso 🍷	T. 12,50 € - R. 18,75 €
- Bacalao con almejas en salsa verde	T. 8,90 € - R. 17,80 €
- Tataki de ternera con miso 🍷	T. 12,40 €
- Pluma ibérica con higos confitados de Can Bech y parmentier trufada 🍷	T. 10,65 € - R. 19,80 €

MENÚ DEGUSTACIÓN

Mesa completa

- Tostadas de pan de algas con productos del Empordá Km.0 (Jamón de pato, pan de hígado y butifarra dulce) 🍷🍷
- Cabracho con salsa de mojito
- Canelón de pollo con foie y salsa de trufa 🍷🍷
- Xuixo de ratafia 🍷🍷

29,95 €

Bebida no incluída

NIÑOS

- Tiras de pollo con patatas 🍷	9,00 €
- Huevos estrellados con patatas paja	8,50 €
- Salchichas con patatas	9,00 €
- Croquetas de asado con patatas fritas 🍷🍷	9,00 €
- Pasta boloñesa 🍷🍷	9,00 €

🍷 CONTIENE GLUTEN 🍷 CONTIENE LACTOSA

- Por cualquier duda sobre alergias no dude en preguntarnos

I.V.A. incluido