



El restaurante “El tiro de Mollet” celebra este año su 15º Aniversario de su apertura a cargo de David en servicio de Sala y Domi al mando de la cocina. Su filosofía es una identidad de consumir los productos de gran calidad y exclusivos dando un buen servicio a nuestros clientes y pasión por lo que hacemos.

Ubicados en plena naturaleza del Vallès Oriental, contamos con salón para reuniones negocios, salón interior max 70 comensales. Ofrecemos una atención personalizada a medida de cada evento antes y durante el servicio del mismo.

Realizamos ágapes familiares, empresas bautizos, bodas, cumpleaños. Nos adaptamos a los diferentes target cliente.

Realizamos “menús” diferentes de los descritos bajo disponibilidad de tiempo y espacio, “menús degustación”, “Petits fours fríos y calientes, dulces y salados” para cualquier ocasión.

Otros Servicios:

Disponemos de :

- Parking Gratuito
- Alergenos (Avísenos con antelación)
- Servicio de Floristería.
- Pastelería de forma personalizada.
- Somelier para maridajes
- Amplia bodega de Cavas, Vinos y destilados
- Show cooling “Brasa” central en salón barbacoa

TERRAZA EXTERIOR: Con magníficas vistas al campo de tiro para celebrar tu ágape.

SALÓN BARBACOA: Salón principal del edificio, con luz natural en todo el salón

Salón INTERIOR: Celebra tu evento de forma privada. Esta sala está preparada para todo tipo de eventos. (Capacidad máxima 70 comensales.)

CONTACTO E INFORMACIÓN

Teléfono de atención : 93 579 35 08

Preguntar por: Alfonso o César (Dirección)

Todos los menús NO incluyen el IVA

Depósito y forma de pago

En el momento de realizar la reserva se efectuará un depósito del 10% , quedando así garantizada la exclusividad del salón. La cantidad restante se deberá abonar al finalizar la celebración.

Número de comensales a facturar, será confirmado 12h antes de la fecha del evento.

Los segundos platos de los menús, deben ser CONFIRMADOS con 48 horas de antelación, para mejor servicio al cliente.



RESTAURANTE
www.eltirodemollet.com

MENÚS

MENÚ 40 €

PARA COMPARTIR...

- CHIPIRONES A LA ANDALUZA
- MEJILLONES A LA MARINERA
- CROQUETAS DE SETAS Y FOIE
- PLATO DE JAMON "JUAN MANUEL"
- PAN DE COCA

PARA ELEGIR...

CONFIT DE PATO CON DEMIGLASE Y
MANZANA
SEPIA A LA PLANCHA
SUPREMA SALMON CON VERDURITA
ENTRECOT BRASA

POSTRE INDIVIDUAL

Sorbete de limón

MENÚ 50 €

PARA COMPARTIR...

- PULPO GALLEGA
- GAMBA PLANCHA
- CALAMARES DE COSTA A LA ANDALUZA
- PRESA IBERICA "JUAN MANUEL"

PARA ELEGIR...

LUBINA BRASA
BACALAO AJOS TIERNOS Y GAMBAS
ENTRECOT BRASA
COSTILLA LECHAZO BRASA
SOLOMILLO JABUGO

MENÚ 60

PARA COMPARTIR...

- TARTAR DE SALMÓN
- FOIE MICUIT
- SURTIDO QUESOS "CASA"
- ALMEJAS A LA DONOSTIARRA
- JAMÓN IBÉRICO JUAN MANUEL
- SURTIDO DE CROQUETAS

PARA ELEGIR...

SOLOMILLO CON FOIE
SUQUET DE RAPE
TRONCO DE MERLUZA A LA DONOSTI
CABRITO AL HORNO
ENTRECOT A LA BRASA

PICA - PICA

65 €

- TARTAR DE SALMÓN
- PLATO JAMÓN IBERICO
- ALMEJAS DONOSTIARRA
- CALAMARES ANDALUZA
- GAMBAS PLANCHA FRESCA "XL"
- STEAK TARTAR
- PULPO GALLEGA
- SURTIDO DE CROQUETAS
- FOIE MICUIT CON TOSTADITOS
- SURTIDO DE QUESOS "ARTESANALES"

POSTRE Y MARIDAJE

TODOS LOS MENUS INCLUYEN VINO, AGUA CAFES Y POSTRE

LOS MENUS ESTAN DISEÑADOS PARA UN MINIMO DE 12 PERSONAS