











EL RESTAURANTE "EL TIRO DE MOLLET" CELEBRA ESTE AÑO SU 19 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...

|   |   |             |
|---|---|-------------|
|  | <b>Ostra Súper King (und.)</b>  | <b>6,80</b> |
|   | OSTREA EDULIS, la talla más grande de los viveros de las Rías gallegas  |             |
|  | <b>Ostra Gillardeau (und.)</b>  | <b>6,70</b> |
|   | CRASSOSTREA GIGAS. Considerada una de la mejor ostra del mundo, originaria de las costa Atlántica Francesa en la región de Marennes Olerón. |             |





### PARA COMPARTIR...

|   |  |              |
|---|--|--------------|
|  | <b>Anchoas del Cantábrico "LOLÍN" limpias a mano</b> | <b>18,50</b> |
|  | <b>Pulpo a la gallega</b>                            | <b>22,50</b> |
|  | <b>Patatas bravas o picantonas</b>                   | <b>6,90</b>  |
|  | <b>Croquetas caseras de jamón Ibérico (8 unid.)</b>  | <b>13,50</b> |
|  | <b>Croquetas caseras de setas y foie (8 unid.)</b>   | <b>13,70</b> |
|  | <b>Chipirones a la Andaluza</b>                      | <b>16,50</b> |
|  | <b>Calamar de costa a la andaluza o a la romana</b>  | <b>19,90</b> |
|  | <b>Caracoles "a la llauna" (mínimo 20 min.)</b>      | <b>17,90</b> |




### DE LA SALAZÓN...

|   |  |              |
|---|--|--------------|
|   | <b>Lomo de bacalao al tiro con pasas y piñones</b>           | <b>17,90</b> |
|  | <b>Lomitos de bacalao con ajos tiernos y colas de gambas</b> | <b>19,90</b> |
|  | <b>Exqueixada de bacalao Premium</b>                         | <b>16,90</b> |







### COCINA TRADICIÓN...

|   |   |              |
|---|---|--------------|
|  | <b>Solomillo de cerdo ibérico con salsa de jabugo</b> | <b>21,90</b> |
|  | <b>Steak tartar de solomillo de ternera</b>           | <b>27,90</b> |
|  | <b>Rabo de novillo estofado</b>                       | <b>18,50</b> |
|  | <b>Solomillo de ternera con foie y patatas paja</b>   | <b>35,00</b> |

### LOS VERDES...

|   |   |              |
|---|---|--------------|
|   | <b>Parrillada de verduras a la brasa</b>  | <b>16,90</b> |
|  | <b>Ensalada especial</b>                  | <b>9,90</b>  |
|  | <b>Ensalada del tiro de Mollet</b>        | <b>16,90</b> |
|  | <b>Ensalada con queso de cabra y miel</b> | <b>13,90</b> |

### DE LOS FUEGOS...


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

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



EL RESTAURANTE "EL TIRO DE MOLLET" CELEBRA ESTE AÑO SU 19 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"   | 26,00 |
| Jamón Ibérico "Juan Manuel"   | 27,90 |
|  Queso Manchego de vaca, oveja y cabra | 14,90 |

### BRASAS Y CARNES...

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Entrecot de ternera             | 18,50 |
| Pechuga o muslo de pollo        | 8,90  |
| Solomillo de ternera            | 25,50 |
| Entrecot de buey                | 19,90 |
| Secreto ibérico JOSELITO        | 20,90 |
| Butifarra                       | 8,90  |
| Costillas y michanas de cordero | 18,50 |
| 1/2 Conejo gazapo               | 9,90  |
| Costillas y michanas de lechazo | 19,90 |
| Parrillada de carne             | 25,00 |

### CARNES PREMIUM...

|   |       |
|---|-------|
| Chuletón de Irún a la llosa para dos comensales | 69,00 |
|---|-------|

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 | 69,00 |
|--|-------|

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 | 69,00 |
|---|-------|

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                                   | 25,00 |

### PARA SALSEARLAS...

|  |      |
|--|------|
|   Pimienta verde, roquefort o jabugo | 2,95 |
|--|------|

### PARA LOS MÁS PEQUES...

|  |       |
|--|-------|
|    Sopa de "galets" | 7,90  |
|   Canelones caseros  | 9,90  |
|   Pechugas de pollo rebozadas con patatas fritas   | 11,80 |
|   Macarrones a la boloñesa   | 8,50  |

### SIN GLUTEN...

|  |      |
|--|------|
| Panecillo sin gluten (bollito individual envasado) | 2,50 |
|--|------|

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



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS