

## VINOS *vins/wines*

### Tintos

#### Aranzada

Marchan	11,80€
Cabernet	11,80€
Fontedei Pradonegro (Tempranillo/Syrah)	15,80€

### Blancos

Aranzada Romance	9,50€
Calvente Marqués de Cázulas	12,80€
Prado Rey (Rueda)	12,80€

### Dulce

Aranzada Dulce	9,00€
----------------	-------

### Rioja

#### Crianza

Coto	9,50€
Marqués de Cáceres	12,50€
Coto Mayor	12,50€
Muga	24,90€

### Rioja

#### Reserva

Coto de Imaz	15,20€
Marqués de Vargas	18,20€

#### Ribera del Duero

Albricias (crianza)	9,80€
Prado Rey (roble)	12,80€
Protos	15,80€

#### D.O. Cigales

Museum Real (reserva)	16,80€
-----------------------	--------

### Blancos

Barbadillo	9,00€
Rueda	9,00€

### Rosado

Peñascal	8,50€
Fragolino	6,50€
Lambrusco	6,80€

## POSTRES *desserts/desserts*

### FRUTA DEL TIEMPO

SEASONAL FRUIT/FRUIT DE LA SAISON

1,90€

### FLAN CASERO

HOME-MADE FLAN/FLAN MAISON

2,50€

### ARROZ CON LECHE

RICE PUDDING/ RIZ AU LAIT

2,90€

### TARTA DE QUESO

CHEESE CAKE/ GÂTEAU AU FROMAGE

3,50€

### NATILLAS CASERAS

HOME-MADE CUSTARD/CRÈME RENVERSEE MAISON

2,80€

### TIRAMISU

3,50€

### TARTA DE WISKY

TARTE AN WHISKY / FROZEN WHISKY TART

3,50€

### PUDDING CON NATA

POUDING AVEC DE LA CHANTILLY / PUDDING WITH CREAM

3,30€

### TARTA TRES CHOCOLATES

TART THREE CHOCOLATES / UNE TOURTE TROIS CHOCOLATS

2,80€

### HELADOS (PIDA LA CARTA)

ICE CREAM (ASK THE LETTER)/ CRÈME GLACÉE (DEMANDEZ À LA LETTRE)

\* Existe menú del día de lunes a viernes a 8.50€

## Refrescos y Cervezas

Refrescos	1,70€
Tinto de Verano	1,50€
Zumos	1,50€
Vino sin alcohol	1,50€
Bebida energética	2,50€
Batidos	1,50€
1/3 Alhambra o tubo	1,70€
1/3 Estrella Galicia 1906	2,50€
1/3 Alhambra 1925	2,50€
1/5 o caña	1,30€
Jarra ½ de cerveza o tinto verano	2,50€
Jarra de cerveza o tinto verano 1L.	4,50€

## Copas

Whisky importación	3,50€
Ron importación	3,50€
Ginebra importación	3,50€
Vodka	3,50€
Pacharán	2,20€
Bailey's	3,00€
Licores sin alcohol	2,20€



### RESTAURANTE COMPLEJO RURAL EL MOLINILLO

CTRA. GR 3302 KM 19.5 ARENAS DE REY  
(GRANADA)

TFNO.: 958101877 - 650961492  
www.complejoruralelmolinillo.es

# Carta restaurante

COMPLEJO RURAL





## ENTRANTES INLETS/ ENFONCEMENTS

<b>CALAMARES</b> <i>CALMARS / SQUID</i>	<b>8,50€</b>
<b>JAMON DE TREVELEZ</b> <i>TREVELEZ HAM/ Jambon de TREVELEZ</i>	<b>8,90€</b>
<b>QUESOS DE LA COMARCA</b> <i>CHEESE OF THE REGION/ FROMAGE DE LA REGION</i>	<b>9,50€</b>
<b>TABLA DE EMBUTIDOS SELECTOS</b> <i>TABLE OF SELECTED SAUSAGES/ TABLE DES SAUCISSES CHOISIS</i>	<b>11,90€</b>
<b>REVUELTO DE SETAS</b> <i>SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS / Oeufs brouillés CHAMPIGNONS</i>	<b>8,80€</b>
<b>REVUELTO CAMPERO</b> (patatas a lo pobre, pimiento, chorizo, morcilla, huevo) <i>SCRAMBLED CAMPERO (Fried potatoes, peppers, chorizo, blood sausage, egg)</i> <i>Oeufs brouillés CAMPERO (pommes de terre frites, de poivrons, chorizo, boudin, des oeufs)</i>	<b>8,50€</b>
<b>REVUELTO DE MORCILLA CON PIÑONES</b> <i>BLACK PUDDING WITH SCRAMBLED SPROCKETS/ Boudin noir aux BROUILLÉS PIGNONS</i>	<b>9,50€</b>
<b>REVUELTO DE ESPARRAGOS</b> <i>SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS/ Oeufs brouillés au ASPERGES</i>	<b>8,90€</b>
<b>REVUELTO DE AJETES CON GAMBAS</b> <i>Scrambled eggs with garlic WITH PRAWNS/ Oeufs brouillés à l'ail aux crevettes</i>	<b>8,90€</b>
<b>BERENJENAS A LA MIEL DE CAÑA</b> <i>AUBERGINES A CANE HONEY/ AUBERGINE A MIEL DE CANNE</i>	<b>7,00€</b>
<b>JAMON ASADO</b> <i>GRILLED HAM/ Jambon grillé</i>	<b>8,00€</b>
<b>CROQUETAS</b>	<b>8,50€</b>
<b>PAELLA (MIXTA, CIEGA, CARNE, VERDURAS) 7,80€/pers. PESCADO 8,80€/pers.</b> <i>Paella (MIXED, BLIND, MEAT, FISH, VEGETABLES)/ Paella (mixte, AVEUGLES, viande, poisson, légumes)</i>	
<b>PLATO ALPUJARREÑO</b> (patatas a lo pobre, chorizo, morcilla, huevo y lomo) <i>ALPUJARREÑO DISH (Fried potatoes, sausage, black pudding, egg and pork loin)/</i> <i>ALPUJARREÑO PLAT (Pommes de terre santées, saucisse, boudin noir, oeuf, filet de porc)</i>	<b>9,50€</b>

## ENSALADAS SALADS/ SALADES

<b>ENSALADA DE VERDURITAS DE LA COMARCA CON VINAGRE DE MODENA Y ACEITE DE ALBERQUINA (2 personas)</b> <i>LAND VEGETABLES SALAD WITH VINEGAR OF MODENA AND OIL ALBERQUINA/</i> <i>SALADE AU SOL MODENA vinaigre et l'huile ALBERQUINA</i>	<b>6,90€</b>
<b>ENSALADA DE COGOLLOS DEL CHEF A LA MIEL Y MOSTAZA (2 personas)</b> <i>CHEF SALAD BUDS TO HONEY MUSTARD/ BUDS Salade du chef à la moutarde MIEL</i>	<b>6,50€</b>
<b>ENSALADA TROPICAL (2 personas) Verdura de Temporada, kiwi y piña</b> <i>TROPICAL SALAD/ SALADE TROPICALE</i>	<b>6,90€</b>
<b>MELON CON JAMON (Solo temporada)</b> <i>MELON WITH HAM/ Melon au jambon</i>	<b>5,00€</b>
<b>ENSALADA MIXTA (2 personas)</b> <i>MIXED SALAD/ SALADE MIXTE</i>	<b>5,90€</b>

## PASTAS PASTES/ PÂTES

<b>ESPAGUETIS o MACARRONES BOLOGNESE</b> <i>SPAGHETTI BOLOGNESE/ Spaghetti Bolognese</i>	<b>6,50€</b>
<b>ESPAGUETIS POMODORO (Tomate)</b> <i>SPAGHETTI POMODORO/ SPAGHETTI POMODORO</i>	<b>4,90€</b>
<b>ESPAGUETIS A LA NATA</b> <i>SPAGHETTI IN CREAM/ SPAGHETTI à la crème</i>	<b>6,00€</b>
<b>PIZZA MARGARITA</b>	<b>7,00€</b>
<b>PIZZA CUATRO ESTACIONES</b>	<b>8,90€</b>
<b>PIZZA CUATRO QUESOS</b>	<b>8,50€</b>
<b>MÁS PIZZAS (VER CARTA)</b>	

## SOPAS Y VERDURAS SOUPS AND VEGETABLES/Soupes et légumes

<b>SOPA DE CEBOLLA</b> <i>ONION SOUP/ Soupe à l'oignon</i>	<b>3,50 €</b>
<b>SOPA DE AJO</b> <i>GARLIC SOUP/ Soupe à l'ail</i>	<b>3,50€</b>
<b>SOPA DE PICADILLO</b> <i>PICADILLO SOUP/SOUBE DE PICADILLO</i>	<b>3,50€</b>
<b>CONSOMÉ CON YEMA O JEREZ</b> <i>CONSOUMÉ DE JAUNE D'ŒUFAN XERÉS / CONSOMMÉ WITH YOLK AND SHERRY AN XERÉS</i>	<b>3,00€</b>
<b>SOPA MOLINILLO</b> <i>MOLINILLO SOUP/SOUBE MOLINILLO</i>	<b>4,00€</b>
<b>GAZPACHO ANDALUZ (Solo temporada)</b> <i>Andalusian Gazpacho/ Gazpacho Andalou</i>	<b>3,90€</b>
<b>PORRA ANTEQUERANA (Solo temporada) Huevo y Atún</b> <i>Porra Antequera/ Porra Antequera</i>	<b>3,90€</b>
<b>SALMOREJO CORDOBES (Solo temporada) Jamón y huevo</b> <i>Salmorejo/ salmorejo</i>	<b>3,90€</b>
<b>PAN BREAD/PAIN</b>	<b>0,50€</b>

## PESCADOS FISH/POISSON

<b>LUBINA A LA PLANCHA O (ESPALDA)</b> <i>GRILLED SEA BASS O (BACK)/ GRILLÉE BAR O (RETOUR)</i>	<b>13,20€</b>
<b>DORADA A LA PLANCHA O (ESPALDA)</b> <i>GRILLED OR GOLD (BACK)/ Grillé ou OR (RETOUR)</i>	<b>11,90€</b>
<b>GAMBAS PIL-PIL</b> <i>CREVETTES Á LA SAUCE OIL-PIL / PRAWNS "PIL-PIL"</i>	<b>11,20€</b>
<b>FRITURA DE PESCADO (2 personas)</b> <i>FRITURE DE POISSON / ASSORTED FRIED FISH</i>	<b>12,00€</b>
<b>BACALAO REBOZADO MOLINILLO</b> <i>BATTERED COD MOLINILLO / MORUE BATTUE MOLINILLO</i>	<b>12,50€</b>
<b>BACALAO AJO BLANCO</b> <i>COD GARLIC WHITE/ Morue Ail blanc</i>	<b>12,90€</b>
<b>BACALAO A LA VIZCAINA</b> <i>COD TO Biscayne/MORUE de Biscayne</i>	<b>12,50€</b>
<b>LANGOSTINOS PLANCHA</b> <i>GRILLED SHRIMP/ CREVETTES GRILLÉES</i>	<b>12,50€</b>
<b>AGUJA PLANCHA</b> <i>AIGUILLE GRILLÉE / GRILLED MARLIN</i>	<b>10,00€</b>
<b>SALMÓN PLANCHA</b> <i>SAUMÓN GRILLE / GRILLED SALMON</i>	<b>10,90€</b>

## CARNES MEATS/ VIANDES

<b>ESCALOPINES OPORTO/ MARSALA / PAPRIKA (Ternera)</b> <i>PORTO/MARSALA/PAPRIKA scallops/ Scallopini PORTO/MARSALA/PAPRIKA</i>	<b>9,90€</b>
<b>CHURRASCO ( SOLOMILLO DE CERDO )</b> <i>BARBECUED PORK/GRILLADE DE PORC</i>	<b>12,00€</b>
<b>ENTRECOTTE A LA PARRILLA (con salsa roquefort, pimienta o española)</b> <i>ENTRECÔTE GRILLED BEEF (With roquefort sauce, pepper or Spanish)/</i> <i>Entrecôte de bœuf grillée (Avec la sauce roquefort, poivre ou espagnol)</i>	<b>14,50€</b>
<b>LOMO CON SETAS</b> <i>STEAK WITH MUSHROOMS/ Steak aux champignons</i>	<b>9,00€</b>
<b>SECRETO IBÉRICO</b> <i>PORK LOIN WITH GARLIC/ FILET DE PORC AVEC L'AIL</i>	<b>12,00€</b>
<b>PRESA IBÉRICA A LA BRASA</b> <i>IBERIAN PREY TO THE EMBER / PRISE IBÉRIQUE À LA BRAISE</i>	<b>13,40€</b>
<b>CHULETA DE CERDO</b> <i>PORK CHOPS / CÔTELETES DE PORC</i>	<b>8,00€</b>
<b>CHULETÓN DE TERNERA (600 grs. aprox)</b> <i>CHULETON OF VEAL / CHULETON D'UME GÉNISSE</i>	<b>17,90€</b>
<b>CODILLOS AL HORNO</b> <i>BAKED knuckles/ Jointures BOULANGERIE</i>	<b>12,30€</b>
<b>LOMO CON AJOS</b> <i>PORK LOIN WITH GARLIC/ FILET DE PORC AVEC L'AIL</i>	<b>8,50€</b>
<b>CORDERO (PIERNA, PALETILLA)</b> <i>Lamb (leg, shoulder)/ Agneau (gigot, épaule)</i>	<b>16,40€</b>
<b>CHOTO AL AJILLO</b> <i>FRIED GOAT WITH GARLIC/CHEVRETTE FRITE A L AIL</i>	<b>14,90€</b>
<b>POLLO A LA PLANCHA o EMPANADO</b> <i>GRILLED OR BREADED CHICKEN/ POULET GRILLÉ O "EMPANADO"</i>	<b>8,50€</b>
<b>POLLO SALSA MOLINILLO (salsa española)</b> <i>CHICKEN MOLINILLO SAUCE (Spanish sauce with mushrooms)/</i> <i>POULET SALSA MOLINILLO (sauce espagnole avec des champignons)</i>	<b>9,00€</b>

\*Todas nuestras carnes se servirán acompañadas, de patatas o guarnición de verdura.

