

VINOS vins/wines

Granada

Tintos	
Aranzada (Tempranillo/Cabernet)	11,90€
Aranzada (Dulce)	10,00€
Fontedei. Pradonegro (Crianza)	15,90€

Blancos

Fontedei. Albayda (Blanco seco)	16,50€
Aranzada. Romance (Blanco)	10,00€

Rioja

Crianzas

Coto	10,90€
Marqués de Cáceres	13,50€
Coto Mayor	15,00€
Muga	24,90€
Martínez Lacuesta	13,00€

Reserva

Coto de Imaz	17,00€
Marqués de Vargas	18,50€
Gonzálo de Berceo	22,50€

Ribera del Duero

Albricias (Crianza)	11,50€
Protos (Roble)	15,80€
Prado Rey (Roble)	13,90€
Finca Resalso (Emilio Moro)	18,50€

Blancos

Albricias (Rueda)	10,50€
Finca los Trenzones (Tierra de Castilla-Verdejo)	10,00€
Barbadillo (Tierra de Cádiz)	10,00€
Maestrante (Barbadillo Semidulce)	10,50€

Rosados

Alquézar (Aguja D.O. Somontano)	9,90€
Lambrusco	7,50€
Yllera (verdejo Frizante cinco)	12,50€

Cavas

Marqués de Concordia (Semiseco)	12,00€
---------------------------------	--------



Refrescos y Cervezas

Refrescos	1,90€
Tinto de Verano	1,80€
Zumos	1,70€
1/3 Alhambra o tubo	1,90€
1/3 Heineken	2,50€
1/3 Alhambra 1925	2,50€
1/5 o caña	1,40€
Jarra ½ de cerveza o tinto verano	3,00€
Jarra de cerveza o tinto verano 1L.	5,50€

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	2,90€
--	-------

TIRAMISU     	3,50€
--	-------

TARTA DE WISKY      TARTTE 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	3,00€
---	-------

TARTA GALLETA CASERA       HOME-MADE BISCUIT CAKE	3,00€
--	-------

HELADOS (PIDA LA CARTA) ICE CREAM (ASK THE LETTER)/ CRÈME GLACÉE (DEMANDEZ À LA LETTRE)	
--	--

* Existe menú del día de lunes a viernes a 9.00€



RESTAURANTE COMPLEJO RURAL EL MOLINILLO

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

TFNO.: 958101877 - 650961492
www.complejoruralelmolinillo.es

Carta Restaurante



ENTRANTES *INLETS/ ENFONCEMENTS*

CALAMARES  **10,50€**
CALMARS / SQUID)

JAMON DE TREVELEZ **8,90€**
TREVELEZ HAM/ Jambon de TREVELEZ

QUESOS DE LA COMARCA  **9,50€**
CHEESE OF THE REGION/ FROMAGE DE LA REGION

TABLA DE EMBUTIDOS SELECTOS      **11,90€**
TABLE OF SELECTED COLD MEATS/ TABLE DES SAUCISSES CHOISIS

REVUELTO DE SETAS   **8,80€**
SCRAMBLED EGGS WITH MUSHROOMS / Oeufs brouillés CHAMPIGNONS

REVUELTO CAMPERO (patatas a lo pobre, pimiento, chorizo, morcilla, huevo)     **8,50€**
SCRAMBLED CAMPERO(Fried potatoes, peppers, chorizo•'3f•'3f, blood sausage, egg)
Oeufs brouillés CAMPERO (pommes de terre frites, de poivrons, chorizo, boudin, des oeufs)

REVUELTO DE MORCILLA CON PIÑONES      **9,50€**
SCRAMBLED BLACK PUDDING WITH SPROCKETS / Boudin noir aux BROUILLÉS PIGNONS

REVUELTO DE ESPARRAGOS   **8,90€**
SCRAMBLED EGGS WITH ASPARAGUS/ Oeufs brouillés au ASPERGES

REVUELTO DE AJETES CON GAMBAS      **8,90€**
SCRAMBLED OF GARLIC WITH PRAWNS/ Oeufs brouillés à l'ail aux crevettes

BERENJENAS A LA MIEL DE CAÑA  **7,50€**
AUBERGINES WITH CANE HONEY/ AUBERGINE A MIEL DE CANNE

JAMON ASADO    **8,50€**
GRILLED HAM/ Jambon grillé

CROQUETAS        **8,50€**

PAELLA (MIXTA, CIEGA, CARNE, VERDURAS) 8,90€/pers. PESCADO 9,90€/pers.
POR ENCARGO / CUSTOM MADE    
Paella (MIXED, BLIND, MEAT, FISH, VEGETABLES)/ Paella (mixte, AVEUGLES, viande, poisson, légumes)

PLATO ALPUJARREÑO (patatas a lo pobre, chorizo, morcilla, huevo y medallones de soomillo) **11,00€**
ALPUJARREÑO DISH (Fried potatoes, sausage, black puding, egg and pork loin)/
ALPUJARREÑO PLAT (Pommes de terre santées, saucisse, boudin noir, oeuf, filet de porc)
   

ENSALADAS *SALADS/ SALADES*

ENSALADA DE VERDURITAS DE LA COMARCA CON VINAGRE DE MODENA Y ACEITE DE ALBERQUINA (2 personas)   **7,20€**
LAND VEGETABLES SALAD WITH VINEGAR OF MODENA AND ALBERQUINA OIL/
SALADE AU SOL MODENA vinaigre et l'huile ALBERQUINA

ENSALADA DE COGOLLOS DEL CHEF A LA MIEL Y MOSTAZA (2 personas)   **6,80€**
CHEF'S SALAD BUDS WITH HONEY AND MUSTARD/ BUDS Salade du chef à la moutarde MIEL

ENSALADA TROPICAL (2 personas) Verdura de Temporada , kiwi y piña **8,90€**
TROPICAL SALAD/ SALADE TROPICALE     

MELON CON JAMON (Solo temporada) **6,90€**
MELON WITH HAM/ Melon au jambon

ENSALADA MIXTA (2 personas)  **6,00€**
MIXED SALAD/ SALADE MIXTE

PASTAS *PASTES/ PÂTES*

ESPAGUETIS o MACARRONES BOLOGNESA    **6,50€**
SPAGHETTI BOLOGNESE/ Spaghetti Bolognese

ESPAGUETIS POMODORO (Tomate)   **4,90€**
SPAGHETTI POMODORO/ SPAGHETTI POMODORO

ESPAGUETIS A LA NATA    **6,50€**
SPAGHETTI IN CREAM/ SPAGHETTI à la crème

PIZZA MARGARITA       **7,00€**

PIZZA CUATRO ESTACIONES          **9,90€**

PIZZA CUATRO QUESOS       **8,90€**

MÁS PIZZAS (VER CARTA)

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

SOPA DE CEBOLLA     **4,00 €**
ONION SOUP/ Soupe à l'oignon

SOPA DE AJO    **3,50€**
GARLIC SOUP/ Soupe à l'ail

SOPA DE PICADILLO     **3,50€**
PICADILLO SOUP/SOUBE DE PICADILLO

CONSOMÉ CON YEMA O JEREZ    **3,00€**
CONSOMMÉ WITH YOLK OR WITH SHERRY / CONSOMMÉ DE JAUNE DÓUEFAN XERÉS

SOPA MOLINILLO      **4,00€**
MOLINILLO SOUP/SOUBE MOLINILLO

GAZPACHO ANDALUZ (Solo temporada)    **3,50€**
Andalusian Gazpacho/ Gazpacho Andalou

PORRA ANTEQUERANA (Solo temporada) Huevo y Atún **4,00€**
Porra Antequera/ Porra Antequera    

SALMOREJO CORDOBES (Solo temporada) Jamón y huevo **4,00€**
Salmorejo/ salmorejo   

PAN BREAD/PAIN  **0,50€**

Alérgenos



"Según la Ley UE-1169/2011 todo nuestro personal está cualificado para responder a sus preguntas sobre productos alérgenos. Por favor consúltenos".

PESCADOS *FISH/POISSON*

LUBINA A LA PLANCHA O (ESPALDA)   **13,90€**
GRILLED SEA BASS O (BACK)/ GRILLÉE BAR O (RETOUR)

DORADA A LA PLANCHA O (ESPALDA)   **12,90€**
GRILLED GILT-HEAD BREAM/ Grillé ou OR (RETOUR)

GAMBAS PIL-PIL    **11,20€**
CREVETTES Á LA SAUCE OIL-PIL / PRAWNS "PIL-PIL"

FRITURA DE PESCADO (2 personas)     **12,00€**
FRITURE DE POISSON / ASSORTED FRIED FISH

BACALAO REBOZADO MOLINILLO     **12,50€**
BATTERED COD MOLINILLO / MORUE BATTUE MOLINILLO

BACALAO AJO BLANCO      **13,50€**
COD GARLIC WHITE/ Morue Ail blanc

BACALAO A LA VIZCAINA    **12,90€**
COD "VIZCAINO"/MORUE de Biscayne

LANGOSTINOS PLANCHA  **12,50€**
GRILLED PRAWNS/ CREVETTES GRILLÉES

AGUJA PLANCHA   **10,00€**
AIGUILLE GRILLÉÉ / GRILLED MARLIN

SALMÓN PLANCHA   **11,30€**
SAUMÓN GRILLE / GRILLED SALMON

CARNES *MEATS/ VIANDES*

MEDALLONES DE TERNERA/MARSALA/PAPRIKA/OPORTO     **10,90€**
PORTO/MARSALA/PAPRIKA scallops/ Scallopini PORTO/MARSALA/PAPRIKA

SOLOMILLO DE CERDO  **13,50€**
BARBECUED PORK/GRILLADE DE PORC

ENTRECOTTE A LA PARRILLA (con salsa roquefort, pimienta o española) **16,50€**
STEAK GRILLED BEEF(With roquefort sauce, pepper or Spanish)/
Entrecôte de bœuf grillée(Avec la sauce roquefort, poivre ou espagnol)   

LOMO CON SETAS  **9,00€**
LOIN WITH MUSHROOMS/ Steak aux champignons

SECRETO IBÉRICO  **13,50€**
PORK LOIN WITH GARLIC/ FILET DE PORC AVEC L'AIL

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA  **14,60€**
GRILLED IBERIAN PREY / PRISE IBÉRIQUE À LA BRAISE

CHULETILLAS DE CORDERO  **15,90€**
LAMB CHOPS / CÔTELETTES D'AGNEAU

CHULETÓN DE TERNERA (700 grs. aprox)  **19,50€**
T-BANE STEAK / CHULETON D'UME GÉNISSE

CODILLOS AL HORNO    **13,90€**
BAKED knuckles/ Jointures BOULANGERIE

LOMO CON AJOS  **8,50€**
PORK LOIN WITH GARLIC / FILET DE PORC AVEC L'AIL

CORDERO LECHAL PIERNA   **17,50€**
Lamb (leg)/ Agneau (gigot)

CORDERO LECHAL PALETILLA   **16,50€**
Lamb (shoulder)/ Agneau (épaule)

CHOTO AL AJILLO  **16,30€**
FRIED GOAT WITH GARLIC / CHEVRETTE FRITE A L AIL

POLLO A LA PLANCHA o EMPANADO     **8,80€**
GRILLED OR BREADED CHICKEN / POULET GRILLÉ O "EMPANADO"

POLLO SALSА MOLINILLO (salsa española)   **9,20€**
CHICKEN MOLINILLO SAUCE (Spanish sauce with mushrooms)/
POULET SALSА MOLINILLO (sauce espagnole avec des champignons)

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