

La Cocina del Color del Molino de la Ferrería

Para empezar:

- Parrillada de verduras y queso de cabra
11,75
Nuestra ensaladilla con
sardina ahumada
11,65
Ensalada templada cogollos,
codorniz escabechada, pimientos asados
a la vinagreta de foie de pato
12,25
Ensalada de ventresca y tomate natural
11,65
Terrina de foie de pato al PX
12,95
Crepes de espinacas gratinados al Emmental
11,50
Chistorra de Navarra con patatas fritas
9,95
Croquetas de Jamón Ibérico y/o boletus
11,50
Morcilla de Burgos y trigueros plancha
12,95
Platón de quesos tibios
(del Casar, Idiazabal, Cabra y Mahón)
15,85
La Cuchara del Día o El Cucharón del Día
5,50/9,95

Cocido completo

(domingos de invierno o de encargo)
16,85

Cazuela de arroz con verduras y costilla

(de encargo)
12,50 por persona (min. 2 pax)

Menú infantil

(plato combinado pechuga de pollo
empanada, croquetas de jamón y patatas
fritas)
9,95 (mínimo por niño sentado a la mesa)
incluye pan, cubierto y postre a elegir

Después:

- Revuelto
de trigueros y chipirones
12,20
Lomo Merluza de pincho al horno
con verduritas salteadas
15,85
Rodaballo con setas y gulas
16,85
Tacos de bacalao rebozado
con salsa negra de trompetas de la muerte
16,85

El Tenedor del Día
15,50

Solomillitos a la parrilla
con cebolla confitada al Jérez
15,95
Chuletillas de Lechazo
19,85
Entrecot de lomo de vaca
18,85

Cuarto de lechazo asado
(de encargo)
44,85

Precios en euros

Pan y cubierto: 1,95 € por persona

10% de IVA incluido

Suplemento terraza 10%

Siguenos para ofertas y novedades
IG @molinodelaferreria

Preguntanos por nuestras catas de
vino con cena, te encantarán!

informacion y reservas
hotel y restaurante

Tfno/WhatsApp +34 682 877 192