



L'ANTIC MOLÍ  
Restaurant

## FLORS, FESTES I TRADICIÓ

### Menú Quinquennals

\*\*\*\*\*

Degustació de 6 plats amb segon plat a escollir i postre.  
Gaudeixi amb el joc de diferents textures dels olis monovarietals  
que li proposa el nostre xef.

\*\*\*\*\*

Per començar a degustar els olis mono varietals us hem preparat un aperitiu:

Piruleta d'oli d'oliva de la varietat Sevillenca amb tomàquet  
Flan d'oli doliva de la varietat Cuquello amb gelat d'àpid  
Esfèric d'oli doliva de la varietat Farga amb anxoves de Vinaròs i amanit  
Tallarins d'oli doliva de la varietat Empeltre amb formatge d'ovella  
Pa d'olives amb textures d'oli d'oliva de la varietat Morruda

\*\*\*\*\*

### Menú

Meló cantaloup amb pernil de joselito  
Maridat amb un oli de la varietat Sevillenca

L'empedrat de fesols, tomàquet i bacallà  
Maridat amb un oli de la varietat Cuquello

Les Quinquennals 2014  
Maridat amb un oli de la varietat Sevillenca

Briox de foie, tòfona d'estiu i joselito  
Maridat amb un oli de la varietat via Agusta

Fideus negres de galera amb escamarlans, tomàquet i all i oli  
Maridat amb un oli de la varietat Farga

Ventresca de tonyina amb albergínia rostida , parmesà i soja  
Maridat amb un oli de la varietat Empeltre

\*\*\*\*\*

Rom amb sipions, cogombre, àpid nap i pernil d'ànec  
Maridat amb la varietat Via Agusta

○

Llom i costelles de conill amb canyella, préssec i pruna  
Maridat amb la varietat morruda

○

Arròs de xitakes i girgola salvatge amb Carabinero a la brassa  
Maridat amb la varietat Via Agusta

\*\*\*\*\*

Canelo de fruits del bosc amb mascarpone  
Maridat amb la varietat sevillenca

36€

Preu per persona amb vi inclòs  
Menú a taula completa  
Servei d'aperitiu i petits dolços 2€

