



L'ANTIC MOLÍ
Restaurant

ENTORN, SABOR I SEQÜÈNCIES

Un passeig per les Oliveres Mil·lenàries, la vall del Montsià, el Delta de l'Ebre i acabem amb el "Faig pare" i els Ports de Beseit. Gaudeixi amb el joc de diferents textures que la nostra terra ens dóna i que li proposa el nostre xef

COMENCEM AMB UNS APERITIUS DELS NOSTRES OLIS MONO-VARIETALS

DES DE LA COSTA DEL DELTA

Nigiris de mandarina amb galera, coriandre i tapioca
(Maridat amb oli de la varietat Cuquello)

Ostró del Delta lleugerament escabetchat amb granissat de cogombre, cruixent d'algues, poma osmotitzada i aire d'Umami
(Maridat amb oli de la varietat Sevillenca)

La nostra anguila caramel·litzada del Delta amb suc i textures
(Maridat amb oli de la varietat Marfil)

Conseqüència:

Carpaccio de ventresca de tonyina Balfegó amb maduixes, ruca (*rúcula*), xicoira, espinacs, taronja sanguina, endívies i remolatxa
(Maridat amb oli Via Agusta)

Gambes de Tarragona amb fideuada sense fideus i allioli de romer
(Maridat amb oli de la varietat Farga)

El tall de "Contesa" de bacallà amb taronja i alls negres
(Maridat amb oli de la varietat Morruda)

ENS ENDINSEM A L'HORTA I LA SERRA DEL MONTSIÀ

Pebrot, albergínia, tomàquet, ceba, patata, carbassó i porro
(Maridat amb oli de la varietat Marfil)

Conseqüència

Tomàquets amb alfàbrega, sardina fumada i maionesa de Ponzu amb olives liofilitzades
(Maridat amb oli de la varietat Empeltre)

Espinacs, rovell d'ou cruixent, pols d'all fregit i suc de pebrot vermell escalivat
(Maridat amb oli de la varietat Empeltre)

Coca de ventresca de corder del Montsià amb llagostins, faves, pèsols, carxofes, botifarra negra amb taronja i ceba de Figueres
(Maridat amb oli de la varietat Cuquello)

ACABEM FEN UN RECORREGUT PELS PORTS

Les fulles del "Faig pare" sobre molsa i gotes de pluja
(Maridat amb oli de la varietat Farga)

Cabra hispànica amb nyoquis de poma, pinyons garapinyats i remolatxa
(Maridat amb oli de la varietat Marfil)

La nostra pinya colada

Textures de xocolata amb fruits vermells

65€

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