



EL MOLINO

RESTAURANTE-PARRILLA

DE LA HUERTA

Ensalada Simple:

Lechuga, tomate, cebolla y aceitunas. 7,00€

Ensalada Mixta:

Lechuga, tomate, cebolla, atún, maíz, aceitunas, huevo cocido y zanahoria. 11,00€

Ensalada Feta:

Mezclum de lechugas, manzana, tomate cherry, aguacate, mango, queso feta, nueces, aceitunas negras y miel. 15,00€

Ensalada burrata:

Base de lechuga con tomates gourmet, láminas de jamón, burrata fresca, aguacate, nueces y pesto. 15,00€

Ensalada de perdiz:

Mezclum de lechugas, manzana, tomate cherry, mango, aguacate, perdiz escabechada y cebolla crujiente. 15,00€

Ensalada templada de setas y gambas:

Mezclum de lechugas, manzana, mango, aguacate, nueces y un salteado de setas y gambas con parmesano y cebolla crujiente. 16,00€

Ensalada Covi:

Volcán de lechuga con láminas de cecina y salmón ahumado, gulas, lágrimas de foie y manzana. 16,00€

Ensalada 4 quesos:

Mezclum de lechugas con manzana y pera, lascas de quesos con uvas y nueces y medallón de rulo a la plancha. 14,00€

Ensalada de ventresca con pimientos caseros : 15,00€

PARA COMPARTIR

- Tabla de embutido 18,00€
- Ensaladilla rusa con langostinos 12,00€
- Revuelto de boletus y foie 15,00€
- Patatas bravas al estilo "La parrilla" 10,00€
- Rabas de calamar 2 salsas 15,00€
- Gambas al ajillo 16,00€
- Pulpo a la parrilla con parmentier de patata 22,00€
- Queso frito de cabra con mermelada de tomate 12,00€
- Nidos de jijas al queso de Valdeón 12,00€
- Huevos rotos con jijas o con morcilla de Riaño 12,00€
- Pan bao con carrillera de ibérico con sus crunchis 5,00€/ud
- Chorizo a la brasa rojo o criollo (2ud) 9,00€
- Morcilla de Riaño con cebolla crujiente y pan frito 12,00€
- Zamburiñas de la ría a la plancha 17,00€
- Canutillos de cecina y foie con mermelada de tomate 15,00€
- Pastel de cabracho con salsa rosa 12,00€
- Plato de cecina de vaca de León 16,00€
- Aguacates a la brasa con salpicón de verduras y queso feta 14,00€
- "Los Parrillucos" pan brioche relleno de chistorra con mahonesa de chipotle y cebolla encurtida 5,00€/ud
- Langostinos crujientes con mahonesa de jalapeño 15,00€
- Puerro a la brasa con salsa de queso de valdeón y piñones 14,00€
- Gambón con salsa de callos y huevos fritos en aceite de oliva 16,00€
- Bikini de cecina hecho en la parrilla 10,00€

¡LOCOS POR LOS CACHOPOS!

Cachopo Clásico:

Ternera de Riaño rellena de jamón serrano y queso fundido 21,00€

Cachopo Riañés:

Ternera de Riaño rellena de cecina de León, queso de cabra y mermelada de pimientos casera 21,00€

Cachopo Mexicano:

Ternera de Riaño rellena de jamón serrano, queso cheddar, jalapeños y guacamole 21,00€

Cachopo 4 Quesos:

Ternera de Riaño rellena de nuestra mezcla especial de quesos (queso tierno, cheddar, mozzarella y queso azul) 21,00€

Cachopo Ibérico:

Ternera de Riaño rellena de panceta ibérica, queso, láminas de manzana y foie 21,00€

Cachopo Leonés:

Ternera de Riaño rellena de queso, chorizo de León y Cheddar 21,00€

SURTIDO DE CACHOPOS

Prueba uno de cada una de nuestras especialidades ideal para compartir 4 personas 56,00€

1/2 SURTIDO

Escogiendo tres cachopos.

Perfecto para 2 personas 29,00€

CACHOPOS ESPECIALES

Cachopo Cazorro:

Ternera de Riaño rellena de morcilla con manzana y queso con topping de crema de queso y piñones 23,00€

Cachopo Parrillero:

Cachopo sin rebozar hecho en parrilla relleno de queso, chorizo criollo y chumichurri 21,00€

De la Jefa:

Ternera de Riaño, queso crema, cebolla caramelizada, iijas de Riaño y queso de Valdeón 23,00€

SELECCIÓN DE CARNES "NUESTRA PARRILLA"

Solomillo de ternera de Riaño

"Ganadería Hijos de Félix" 25,00€

Chuletón de ternera de Riaño

"Ganadería Hijos de Félix" (piezas de 1 Kg. aprox) 42,00€/ kg

Chuleta de ternera de Riaño

"Ganadería Hijos de Félix" (400/500 gr. aprox) 20,00€

Churrasco de ternera 16,00€

Costillas de cerdo 16,00€

Secreto de cerdo ibérico 18,00€

Entrecot de vaca 24,00€

Steak Tartar: de solomillo de ternera de Riaño 22,00€

Chuletón Black Angus 89,00€/Kg

Raza Black Angus la cual se caracteriza por su infiltración grasa en las fibras musculares, lo que produce una textura suave, aroma ligeramente dulce y sabor intenso y agradable.

Extremadamente tierna y jugosa.

Chuletón Dry Aged 55,00€/Kg

Procedente de vacas de raza Simmenthal de 1ª calidad.

El término "DRY AGED" se refiere al tipo de maduración que recibe esta carne, que es el proceso de reposo de la carne en cámaras especiales para lograr la pérdida de humedad necesaria para que se concentren todos los sabores.

Cuentan con una maduración entre 60 y 90 días.

Chuletón vaca de sidrería 48,00€/Kg

Razas seleccionadas con aproximadamente 20 días de maduración.

MENÚS PARA COMPARTIR

Parrillada especial (para 2 personas) 48,00€

Ensalada Mixta

Chorizo rojo y criollo con chimichurri

Bandeja de carnes con churrasco de ternera, costillas de cerdo, entrecot de vaca, lomo de cerdo y pechuga de pollo acompañado de patatas fritas y pimientos caseros

Pan

Postre casero (consultar postres del día)

Bebida a elegir: Agua, Rioja tempranillo, Jarra de cerveza o Sangría.

Gran cachopo de ternera Riañesa (para 2 personas) 48,00€

Tabla de embutidos de León con tostas de pan tumaca.

Filete de ternera de Riaño, relleno de jamón de bodega selección y queso cremoso. Acompañado de patatas fritas y pimientos caseros. .

Pan

Postre casero (consultar postres del día)

Bebida a elegir: Agua, Rioja tempranillo, Jarra de cerveza o Sangría.

Menú Chuletón a la piedra 39,00€ por persona, (mín 2 personas)

3 entrantes a elegir:

Croquetas caseras

Puerros a la brasa con salsa de queso

Los "parrillucos" (2ud)

Chorizo criollo a la brasa

Embutido de León

Ensalada 4 quesos con manzana y nueces

Pastel de cabracho

Chuletón de vaca de 1 kg aprox, marcado en la parrilla y troceado para acabarlo en nuestras parrillas de mesa.

Pan

Postre casero (consultar postres del día)

Bebida a elegir: Agua, Rioja tempranillo, Jarra de cerveza o Sangría.

POSTRES CASEROS

Consulta nuestra variedad de Postres caseros del día

Tupper para llevar y bolsa 0,50 €

NUESTRA BODEGA

D.O. RIOJA

Coto 14,00€

Ramón Bilbao 18,00€

Marqués de Cáceres 17,00€

Dinastía Vivanco 19,50€

Ramón Bilbao edición limitada 22,50€

Luis Cañas 24,50€

Marqués de Murrieta 32,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Prado Rey 16,50€

La Planta 18,00€

Carmelo Roderio 9 meses 26,00€

Pago de los Capellanes 23,00€

Matarromera 32,50€

Arzuaga Crianza 31,00€

Malleolus 42,50€

Pago de Carrovejas 45,00€

D.O. BIERZO

Tilenus Joven 17,00€

Tilenus Roble 19,00€

Cepas Viejas 24,50€

Pétalos 27,00€

D.O. PRIETO PICUDO

Don Suero 16,50€

Peregrino 14,50€

Gourdos 18,00€

D.O. BLANCOS

Raiolas (Albariño) 17,00 €

Cuatro Rayas (verdejo) 15,50€

Impresiones (dulce) 16,50€



EL MOLINO
RESTAURANTE-PARRILLA

A FUEGO LENTO

Rabo de vaca confitado a baja temperatura
en salsa de vino tinto 19,00€

Manitas de cerdo deshuesadas con setas y gambas 16,00€

Lomo de bacalao al estilo Leonés 19,00€

Solomillo de vaca con foie fresco 26,00€

Medallón de buey con hongos 18,00€

Callos de ternera en salsa 12,00€

Lomo de cerdo adobado 14,00€

Filete de ternera a la plancha 15,00€

Escalopines al queso de Valdeón 16,00€

Escalope XXL con huevo poché, trufa y
queso de oveja rallado 22,00€ (ideal para 2 personas)

CROQUETEO

Chorizo de León (6 ud) 9,00€

Cecina (6 ud) 9,00€

Jamón (6 ud) 9,00€

Chipirón con su alioli (6 ud) 9,50€

Morcilla y nueces caramelizadas 9,50€

Queso azul y pera asada 9,50€

Surtido de croquetas (8 ud, 4 variedades de sabor
a elección del chef) 12,00€

MENÚ INFANTIL

Lomo de cerdo, croquetas de jamón, huevo frito y patatas
con agua, refresco y helado de postre 12,00€