



**HOTEL MESÓN DE LA
MOLINERA**
ARCOS DE LA FRONTERA

MENÚ ESTRELLA INVIERNO

55€

APERITIVOS FRÍOS

Bocaditos de palmitos y anchoas
Mini-tartaletas rellenas estilo Mesón
Tosta de boquerones en vinagre con alioli
Tabla de quesos especiales con frutos/as secos/as

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de queso azul
Orly de gambas
Minichapatas de embutidos con habas
Tiras de chocos

BODEGA APERITIVOS

Agua, finos, vinos generosos, cerveza y refrescos

ENTRANTES EN MESA

Paté de cabracho y foie al Pedro Ximénez con biscotes
Carne mechada al limón y sal
Jamón ibérico y caña de lomo

ENTRANTE

Pequeña marmita con langostinos y perfumada con anís

SORBETE

Sorbete de manzana al cava rosa

PLATO PRINCIPAL

Chop de solomillo, jugo de oloroso viejo, lasaña de verduras y gratén de patatas

POSTRE

Tarta de ceremonia con tulipa y helado
(A elegir su sabor y acompañamiento de helado)

BODEGA DEL MENÚ

Vino tinto de la Tierra de Cádiz "Entrechuelos Crianza"
Vino blanco de la tierra de Cádiz "Entrechuelos Chardonnay"

BARRA LIBRE

Barra libre de primeras marcas

RECENA (A servir en barra libre)

Medias noches de queso crema y salmón
Mini-chapatas de tortilla chip



HOTEL MESÓN DE LA
MOLINERA
ARCOS DE LA FRONTERA

MENÚ ESTRELLA INVIERNO

55€

APERITIVOS FRÍOS

Pan de cortijo con jamón ibérico y tomate
Mini- vol au ven rellenos estilo Mesón
Patatas alioli
Pinchos de tortilla

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de pimientos rojos
Pavías de merluza
Tostas de bacalao y coliflor
Mini-flamenquines

BODEGA APERITIVOS

Agua, finos, vinos generosos, cerveza y refrescos

ENTRANTES EN MESA

Paté de cabracho y foie al Pedro Ximénez con biscotes
Queso curado de Villaluenga
Jamón ibérico y caña de lomo

ENTRANTE

Crema de ave a la hierbabuena con jamón y queso

SORBETE

Sorbete de limón al cava seco

PLATO PRINCIPAL

Lubina rellena de verduras y jamón serrano con olivas negras, tomate relleno de queso de cabra y anchoas con patatas panaderas

POSTRE

Tarta de ceremonia con tulipa y helado
(A elegir su sabor y acompañamiento de helado)

BODEGA DEL MENÚ

Vino tinto de la Tierra de Cádiz "Entrechuelos Crianza"
Vino blanco de la tierra de Cádiz "Entrechuelos Chardonnay"

BARRA LIBRE

Barra libre de primeras marcas

RECENA (A servir en barra libre)

Medias noches de queso crema y salmón
Mini-chapatatas de tortilla chip

RUMAVER, S.L. · CIF: B11677408
Urbanización El Santiscal · Lago de Arcos
Avda. Sombrero de Tres Picos, 17
Arcos de la Frontera (Cádiz)
T. 956 708 002 · 956 708 317 · F. 956 708 007
reservas@mesondelamoliner.com
www.mesondelamoliner.com



HOTEL MESÓN DE LA
MOLINERA
ARCOS DE LA FRONTERA

MENÚ ESTRELLA VERANO

55€

APERITIVOS FRÍOS

Pan de cortijo con jamón ibérico y tomate
Mini-brochetas de langostinos con piña
Patatas aliñadas con atún
Tabla de quesos especiales con frutos/as secas

APERITIVOS CALIENTES

Dátiles con beicon
Daditos de cazón en adobo
Lagrimitas de ave aliñadas al limón
Brick rellenos de carne al Pedro Ximénez

BODEGA APERITIVOS

Agua, finos, vinos generosos, cerveza y refrescos

ENTRANTES EN MESA

Paté de cabracho y foie al Pedro Ximénez con biscotes
Carne mechada al limón y sal
Jamón ibérico y caña de lomo

ENTRANTE

Crema de salmorejo con huevo, jamón e hilo de nuestro aceite

SORBETE

Sorbete de mandarinas al vodka

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo nacional al gusto (salsa pimienta, salsa castellana, salsa almendras), tomate relleno de verduras, carne de matanza y queso con patatas panaderas con ajo y vino de Jerez

POSTRE

Tarta de ceremonia con tulipa y helado
(A elegir su sabor y acompañamiento de helado)

BODEGA DEL MENÚ

Vino tinto de la Tierra de Cádiz "Entrechuelos Crianza"
Vino blanco de la tierra de Cádiz "Entrechuelos Chardonnay"

BARRA LIBRE

Barra libre de primeras marcas

RECENA (A servir en barra libre)

Medias noches de queso crema y salmón
Mini-chapatatas de tortilla chip

RUMAVÉR, S.L. · CIF: B11677408
Urbanización El Santiscal · Lago de Arcos
Avda. Sombrero de Tres Picos, 17
Arcos de la Frontera (Cádiz)
T. 956 708 002 · 956 708 317 · F. 956 708 007
reservas@mesondelamolineracom
www.mesondelamolineracom



HOTEL MESÓN DE LA
MOLINERA
ARCOS DE LA FRONTERA

MENÚ ESTRELLA VERANO

55€

APERITIVOS FRÍOS

Pan de cortijo con jamón ibérico y tomate
Queso fresco con hortalizas y palitos de sal
Aliño de zanahorias al comino
Tosta de boquerones en vinagre con alioli

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas de queso azul
Mini-chapatas de embutidos con habas
Orly de gambas
Detalles de merluza empanada con salsa tártara

BODEGA APERITIVOS

Agua, finos, vinos generosos, cerveza y refrescos

ENTRANTES EN MESA

Paté de cabracho y foie al Pedro Ximénez con biscotes
Queso curado de Villaluenga
Jamón ibérico y caña de lomo

ENTRANTE

Cocktail de pescados y mariscos, salsa marirose y sus huevas

SORBETE

Sorbete de limón cortado con hierbabuena

PLATO PRINCIPAL

Confit de pato con ciruelas, brick rellenos de hortalizas con patatas gratén y frutos secos

POSTRE

Tarta de ceremonia con tulipa y helado
(A elegir su sabor y acompañamiento de helado)

BODEGA DEL MENÚ

Vino tinto de la Tierra de Cádiz "Entrechuelos Crianza"
Vino blanco de la tierra de Cádiz "Entrechuelos Chardonnay"

BARRA LIBRE

Barra libre de primeras marcas

RECENA (A servir en barra libre)

Medias noches de queso crema y salmón
Mini-chapatas de tortilla chip

RUMAVER, S.L. · CIF: B11677408
Urbanización El Santiscal · Lago de Arcos
Avda. Sombrero de Tres Picos, 17
Arcos de la Frontera (Cádiz)
T. 956 708 002 · 956 708 317 · F. 956 708 007
reservas@mesondelamolineracom
www.mesondelamolineracom