

Menús *celebraciones* **2020**

Hotel Mesón de la Molinera



HOTEL MESÓN DE LA
MOLINERA
ARCOS DE LA FRONTERA

Filosofía *g*astronómica

En el **Mesón de la Molinera**, el restaurante **La Molinera** aún a tradición y calidad.

Nuestros menús combinan productos propios de los Pueblos Blancos y otros de la comunidad andaluza.

Ofrecemos una línea de platos clásicos aunque actualizados, a la altura de nuestros clientes más exigentes, procurando no perder nuestra identidad, ya que consideramos el arte de cocinar como parte importante de nuestra cultura.

Para ensalzar nuestros platos usamos vinos de nuestra tierra, dulces, generosos de aromas, dando como resultado salsas livianas.

Los platos fríos se acompañan con vinagres de Jerez y nuestros asados se condimentan con especias selectas y aromas de monte bajo, como el tomillo y el romero.

Todo ello se complementa con: el saber hacer, la profesionalidad y la experiencia de nuestro equipo humano, entusiastas que ponen sentimiento y se esfuerzan en ejecutar todo aquello por lo que se nos distingue: servicio, sencillez, amabilidad y calidad.



HOTEL MESÓN DE LA
MOLINERA
ARCOS DE LA FRONTERA

menú

Aperitivo en mesa

Virutas de jamón ibérico con "regañas"

Croquetas de puchero caseras

Tiras de choco fritas

Tiras de ave aliñadas y empanadas

menú

Hojaldre de pimientos asados con atún confitado
con crema de Módena y vinagreta de avellanas



Chop de solomillo de cerdo ibérico en salsa de
verduras caramelizadas
con milhojas de verduras y patatas confitadas

postre



Tarta de ceremonia para corte
Café

Bodega

Vino Blanco de Cádiz "Tierra Blanca"
Vino Tinto de Cádiz "Quadis"

Agua Mineral
Cerveza
Refrescos



HOTEL MESÓN DE LA
MOLINERA
ARCOS DE LA FRONTERA

menú 2

Aperitivo en mesa

Jamón ibérico de la sierra de Huelva
Queso curado de Olvera al pimentón y AOVE
Langostinos cocidos a la sal
Paté de cabracho y mariscos con tostas melva

menú

Salmorejo con ensalada de bonito



Solomillo de cerdo ibérico en salsa de verduras al jerez oloroso
con confitado de calabazas y patatas al horno

postre



Tarta de ceremonia para corte
Café

Bodega

Vino Blanco de Cádiz "Tierra Blanca"
Vino Tinto de Cádiz "Quadis"

Agua Mineral
Cerveza
Refrescos



menú 3

**Aperitivo en
mesa**

Jamón ibérico de la sierra de Huelva
Daditos de cazón en adobo al vino de Jerez
Croquetas de puchero caseras
Tiras de choco frito

menú

Langostinos cocidos al natural
.....
Merluza en salsa de vino blanco
con langostinos y almejas y patatas cocidas
ó Solomillo de cerdo ibérico en salsa al oporto
con zanahorias y arroz pilaff

postre

.....
Tarta de ceremonia para corte
Café

Bodega

Vino Blanco de Cádiz "Tierra Blanca"
Vino Tinto de Cádiz "Quadis"

Agua Mineral
Cerveza
Refrescos



menú



**Aperitivo en
mesa**

Jamón ibérico de la sierra de Huelva
Queso curado de Olvera al pimentón y AOVE
Langostinos cocidos a la sal
Paté de cabracho y mariscos con tostas melva

menú

Crema de calabacín con queso fresco y salteado
de jamón serrano



Lubina al horno sobre ragut de pulpo
con salsa vizcaína y patatas cocidas

postre



Tarta de ceremonia para corte
Café

Bodega

Vino Blanco de Cádiz "Tierra Blanca"
Vino Tinto de Cádiz "Quadis"

Agua Mineral
Cerveza
Refrescos



menú 5

Aperitivo en mesa

Jamón ibérico de la sierra de Huelva
Daditos de cazón en adobo al vino de Jerez
Tiras de ave aliñadas y empanadas
Tiras de choco frito

menú

Langostinos cocidos al natural



Dorada a la plancha sobre pisto de verduras
con crema de hortiguilla y patatas cocidas

ó Carrillera ibérica en salsa estofada
con manzana frita y patatas panaderas

postre



Tarta de ceremonia para corte
Café

Bodega

Vino Blanco de Cádiz "Tierra Blanca"
Vino Tinto de Cádiz "Quadis"

Agua Mineral
Cerveza
Refrescos



HOTEL MESÓN DE LA
MOLINERA
ARCOS DE LA FRONTERA

menú *niños*

Entrantes

Jamón serrano

Pincho de tortilla de patatas

Croquetas caseras de puchero

Queso semicurado

menú (elegir uno)

Filete de ternera empanado / a la parrilla
y patatas fritas

Lomos de cinta de cerdo empanado / a la
parrilla
y patatas fritas

Pechuga de pollo empanado / a la parrilla
y patatas fritas



Helado variado

bodega

Zumos

Refrescos

Agua Mineral





precios 2020

Menús celebraciones	<i>nº 1</i>	30,00 €
	<i>nº 2</i>	35,00 €
	<i>nº 3</i>	35,00 €
	<i>nº 4</i>	40,00 €
	<i>nº 5</i>	40,00 €
	<i>niños</i>	15,00 €
Consumiciones	<i>Combinados</i>	3,50 €
	<i>Licores</i>	2,20 €
Precios con IVA incluidos		
Condiciones de pago	Al contratar el evento se entregará un anticipo de 100 € mínimo. El resto se abonará dentro de las 24 horas después de la celebración.	