

MOLI del MIG

BY URH HOTELS

ENTRANTS · ENTRANTES

Croquetes casolanes de cua de bou amb confitura de poma de Torroella de Montgrí <i>Croquetas caseras de cola de buey asada con confitura de manzana de Torroella de Montgrí</i>	9,00€ ●●●
Crema de pèsols amb cremós de formatge i perfum de tòfona <i>Crema de guisantes con cremoso de queso y perfume de trufa</i>	9,75€ ●
Graellada de verdures amb romesco cremós <i>Parrillada de verduras con romesco cremoso</i>	10,50€ ●●●
Amanida d'espínacs baby amb pera, confitura de tomàquet artesana de "La Fageda" i pernil d'ànec <i>Ensalada de espinacas baby con pera, confitura de tomate artesana de "La Fageda" y jamón de pato</i>	10,50€ ●
Amanida de Burrata amb tàrtar de tomàquet, confitura de poma i vinagreta de pesto <i>Ensalada de Burrata con tartar de tomate, confitura de manzana y vinagreta de pesto</i>	12,50€ ●●
Tàrtar de salmó marinat amb cremós d'alvocat, remolatxa i caviar d'arengada <i>Tartar de salmón marinado con cremoso de aguacate, remolacha y caviar de arenque</i>	13,75€ ●●●
Anxoves de l'Escala amb el nostre "pa de Tramuntana" amb tomàquet sucac <i>Anchoas de la Escala con nuestro "pan de Tramuntana" con tomate untado</i>	14,25€ ●●
Taula de pernil ibèric amb el nostre pa sucac amb tomàquet <i>Tabla de jamón ibérico con tomate untado en nuestro pan</i>	17,75€ ●
Les nostres vieires amb salsa de mantega i llimona <i>Nuestras vieiras con salsa de mantequilla y limón</i>	24,00€ ●●

PASTES I ARROSSOS · PASTAS Y ARROZES

Pasta fresca del dia al gust <i>Pasta fresca del día al gusto</i>	12,00€ ●●●
Arròs negre de sípia <i>Arroz negro de sepia</i>	14,75€ ●●●
Arròs sec d'ànec de l'Empordà amb carxofes <i>Arroz seco de pato del Empordà con alcachofas</i>	16,50€ ●●●
Arròs caldós de marisc <i>Arroz caldoso de marisco</i>	18,00€ ●●●

Arrossos mínim 2 persones / Arrozos mínimo 2 personas
Tots els nostres arrossos estan elaborats amb arròs de Pals
Todos nuestros arrozos están elaborados con arroz de Pals
Temps d'espera arrossos: 20 minuts / Tiempo de espera arrozos: 20 minutos

PEIXOS · PESCADOS

Llom de bacallà confitat sobre risotto de blat i anxoves amb emulsió de safrà <i>Lomo de bacalao confitado sobre risotto de trigo y anchoas con emulsión de azafrán</i>	16,50€ ●●●
Cua de rap allagostat amb acompanyament de Wok de verdures <i>Cola de rape alangostado con acompañamiento de Wok de verduras</i>	18,00€ ●●●
Tronc de turbot a la graella amb verduretes i amb el nostre all i oli suau d'ametlles i codony <i>Tronco de rodaballo a la parrilla con verduritas y con nuestro alioli suave de almendras y membrillo</i>	19,50€ ●●●

CARNS · CARNES

Magret d'ànec a la graella amb peres caramel·litzades <i>Magret de pato a la parrilla con peras caramelizadas</i>	15,50€ ●●●
Costelló de porc a la barbacoa amb pastís de milfulles de patata <i>Costillar de cerdo a la barbacoa con pastel de milhojas de patata</i>	17,50€ ●
Entrecot de vedella de Girona a la graella clàssica amb patates i bitxo escalivat <i>Entrecot de ternera de Girona a la parrilla clásica con patatas y pimientos "bitxo" asados</i>	18,00€ ●●●
Filet de vaca madurada amb tatin de foie, ceba de Figueres caramel·litzada i salsa de tòfona <i>Solomillo de vaca madurada con tatin de foie, cebolla de Figueres caramelizada y salsa de trufa</i>	20,50€ ●●●

POSTRES

Assortiment de gelats i sorbets al gust <i>Surtido de helados y sorbetes al gusto</i>	5,50€ ●●●
Amanida de fruites naturals amb sorbet de llimona i menta <i>Ensalada de frutas naturales con sorbete de limón y menta</i>	5,50€ ●●
Cheesecake de la casa amb confitura de figues i gelat de maduixa <i>Cheesecake de la casa con confitura de higos y helado de fresa</i>	6,00€ ●●
Tatin de poma de Torroella de Montgrí amb gelat de vainilla <i>Tatin de manzana de Torroella de Montgrí con helado de vainilla</i>	6,50€ ●●●
Recuit de llet de cabra de "Ca la Nuri d'Ullastret" amb assortiment de mermelades <i>Requesón de leche de cabra de "Ca la Nuri d'Ullastret" con surtido de mermeladas</i>	6,50€ ●●●
Coulant del Montgrí amb gelat de coco <i>Coulant del Montgrí con helado de coco</i>	6,50€ ●●●

Preus amb IVA inclòs / Precios con IVA incluidos

● Gluten / Gluten ● Fruits amb closca / Frutos con cáscara ● Crustacis / Crustáceos ● Ous / Huevos ● Làctics / Lácteos ● Mostassa / Mostaza ● Peix / Pescado ● Mol·luscs / Moluscos ● Sulfit i SO₂ / Sulfitos y SO₂ ● Tramussos / Altramuces ● Sèsam / Sésamo ● Soia / Soja

MOLI del MIG

BY URH HOTELS

STARTERS · ENTRÉES

Home-made croquettes with Torroella de Montgrí apple jam <i>Croquettes maison de queue de bœuf rôti et sa confiture de pomme de Torroella de Montgrí</i>	9,00€ ●●●
Cream of peas soup with creamy cheese and truffle perfume <i>Crème de petits pois avec fromage crémeux et parfum de truffe</i>	9,75€ ●
Assorted grilled vegetables with creamy romesco <i>Légumes grillés au romesco crémeux</i>	10,50€ ●●●
Baby spinach salad and pear with "La Fageda" artisan tomato jam and duck ham <i>Salade d'épinards baby à la poire, confiture de tomate artisanale de "La Fageda" et jambon de canard</i>	10,50€ ●
Burrata salad with tomato tartar, apple jam and pesto vinaigrette <i>Salade de Burrata avec tartare de tomate, confiture de pomme et vinaigrette de pesto</i>	12,50€ ●●
Marinated salmon tartar with creamy avocado, beetroot and herring caviar <i>Tartare de saumon mariné avec avocat crémeux, betterave et caviar d'hareng</i>	13,75€ ●●●
Escala anchovies with our "Tramuntana bread" with tomato <i>Anchois de l'Escala avec notre "pain de Tramuntana" à la tomate</i>	14,25€ ●●
Iberian ham platter with our bread with tomato spread <i>Assiette de jambon ibérique avec notre pain à la tomate</i>	17,75€ ●
Our scallops with butter and lemon sauce <i>Nos Saint-Jaques coquilles avec sauce de beurre et citron</i>	24,00€ ●●

PASTAS AND RICES · PÂTES ET RIZES

Fresh pasta of the day to taste <i>Pâte fraîche au choix</i>	€12.00 ●●●
Black rice with cuttlefish <i>Riz noir à l'encre de seiche</i>	€14.75 ●●●
Dry Empordà rice with duck and artichokes <i>Riz sec de canard de l'Empordà et artichaut</i>	€16.50
Seafood rice <i>Riz au bouillon de fruits de mer</i>	€18.00 ●●●

Rice at least 2 people / *Riz minimum 2 personnes*
All our rice dishes are made with rice from Pals
Tous nos plats de riz sont faits avec le riz de Pals
Rice waiting time: 20 minutes / *Temps d'attente pour le riz: 20 minutes*

FISH · POISSON

Cod fillet confit with corn risotto, anchovies and saffron emulsion <i>Filet de morue confit sur risotto de blé, anchois et émulsion de safran</i>	€16.50 ●●●
Angler fish tail with vegetable Wok accompaniment <i>Queue de lote de mer avec accompagnement de Wok de légumes</i>	€18.00 ●●
Grilled turbot with vegetables, alioli and our mild almond and quince <i>Tronc de turbot braisé aux petits légumes avec notre aïoli doux d'amande et pâte de coing</i>	€19.50 ●●

MEAT · VIANDE

Grilled duck magret and caramelized pears <i>Magret de canard grillé aux poires caramélisées</i>	€15.50
Barbecue pork ribs with potato millefeuille <i>Côtes de porc avec millefeuille de pomme de terre</i>	€17.50 ●
Classic grilled Girona beef entrecôte with roast potatoes and spicy peppers <i>Classique entrecôte de bœuf de Gérone braisé accompagnée de pommes de terre et piments "bitxo"</i>	€18.00
Beef tenderloin with foie tatin, caramelised Figueres onion and Truffle sauce <i>Filet de bœuf et son tatin de foie gras et oignons de Figueres caramélisés avec sa sauce aux truffes</i>	€20.50 ●●●

DESSERTS

Ice creams and sorbets assortment <i>Assortiment de crèmes glacées et sorbets</i>	€5.50 ●●●
Fresh fruit salad with lemon and mint sorbet <i>Salade de fruits frais avec son sorbet citron et menthe</i>	€5.50 ●●
Home-made cheesecake with figs jam and strawberry ice cream <i>Cheesecake maison avec confiture de figues et glace à la fraise</i>	€6.00 ●●
Torroella de Montgrí apple tatin with vanilla ice cream <i>Tarte tatin de pommes de Torroella de Montgrí et glace à la vanille</i>	€6.50 ●●●
"Ullastret Ca la Nuri" goat's milk cottage cheese with jam assortment <i>Fromage blanc au lait de chèvre de "Ca la Nuri d'Ullastret" et assortiment de marmelades</i>	€6.50 ●●●
Montgrí coulant with coconut ice cream <i>Volcan au chocolat du Montgrí avec glace à la noix de coco</i>	€6.50 ●●●

Price VAT included / Prix TVA comprise

● Gluten / Gluten ● Shell fruits / Fruits de coquille ● Crustaceans / Crustacés ● Eggs / Oeufs ● Dairy products / Produits laitiers ● Mustard / Moutarde ● Fish / Poisson ● Molluscs / Mollusques ● Sulphites and SO₂ / Sulfites et SO₂ ● Lupins / Lupins ● Sesame / Sésame ● Soya / Soja