

Menús 2024



El Molí del Mallol

Restaurant



www.elmolidelmallol.com

Telèfon: 977 86 05 91

Mail: info@mallol.eu



mallolretauracio
mallolcat

mallolretauracio
mallolcat_

@mallolrest

INFORMACIÓ IMPORTANT

- Els menús estan pensats per un mínim de 15 comensals
- Als menús que no ho portin podem afegir:
 - o Tapa addicional d'aperitiu: 1,80 € /comensal
 - o Sorbet al gust amb la seva sopeta: 3,90 € /comensal
 - o Licor amb el cafè: 3,00 € / comensal
 - o Copa de barra lliure: 6,00 €/ copa
- Tots els comensals haurien de menjar el mateix. Si volen triar plats ens han de comunicar el que menja cadascú **5 dies** abans del l'esdeveniment.
- Per fer la reserva en ferm caldrà fer una paga i senyal. Consultin-nos les condicions i la política de cancel·lacions.
- Els comensals exactes ens els han de comunicar com a mínim **5 dies** abans de l'esdeveniment, essent el número comunicat el mínim a facturar el dia del banquet.
- Si desitgen portar algun tipus d'espectacle o música, serà imprescindible acreditar que tots els participants estan donats d'alta a la Seguretat Social
- L'horari de tancament de l'establiment són les **19:00 h** en serveis de migdia i **01:30 h** de la matinada en serveis de nit. A partir d'aquesta hora s'haurà de pagar un import de **150,00 € / Hora o fracció** en concepte de personal i despeses del local.
- Queda prohibit l'us de bengales, confeti o similar
- Lloguer de projector i pantalla: **50,00 €**
- Lloguer altaveu: **90,00 €**

PROTECCIÓ DE DADES DE CARÀCTER PERSONAL -. En compliment de l'establert al Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016 (RGPD), se li informa que les dades personals facilitades seran tractades sota la responsabilitat de MALLOL RESTAURACIO, SL, amb CIF B43455294, situada al carrer Muralla de Santa Anna, 2 43400 MONTBLANC (Tarragona), número de telèfon 977.860.591 i e-mail info@mallol.eu. Les dades proporcionades seran tractades amb la finalitat de poder presentar, a petició seva, la nostra Oferta de Serveis, i per l'aplicació de mesures precontractuals i seran conservades el temps de vigència de la nostra Oferta i per a donar compliment a les obligacions precontractuals segons la normativa vigent. La base legal pel tractament de les seves dades es fonamenta en la precontractació mercantil i no seran comunicades a tercers, menys en aquells casos previstos per la legislació vigent. Pot exercir els drets d'accés, rectificació, supressió, limitació, portabilitat i oposició, de forma escrita al domicili social abans esmentat o via e-mail a info@mallol.eu, adjuntant en ambdós casos document oficial que l'identifiqui. Pot obtenir més informació sobre els seus drets a la pàgina web de l'Agència Espanyola de Protecció de Dades, així com presentar una reclamació a aquest organisme de considerar-ho oportú.

Menú B-1

Vermouth de benvinguda
(Copa de vermouth tradicional, olivetes i patates xips)

Mousse de carbassó i llagostins
amb crema suau de carbassó i formatge Montagnolo
o
Canelons de bolets amb beixamel trufada i cruixent de Parmesà
o
Esqueixada de bacallà amb romesquet del Cisco

Graellada de carn a la brasa
(Xai, llonganissa, lagarto i botifarra negra amb guarnició)
o
Confit d'ànec amb salsa de fruites vermelles
o
Suprema d'Orada al forn amb verdures,
oli de tòfona, parmentiere de patata i guirlatxe d'ametlles

Pastís de Celebració

Aigües Minerals
Vi blanc Clos Montblanc Macabeu-Chardonnay
Vi Negre Clos Montblanc Verema
Cava Brut Reserva

Cafè

Preu: 43,50 € IVA inclòs (Feiners)

Preu: 52,50 € IVA inclòs (Dissabtes, Diumenges i festius)

Menú B-2

Aperitiu de benvinguda

Pa de coca amb pernil ibèric
Pissarra d'assortit de formatges artesans
Calamars a la romana
Croquetes casolanes de pernil

Amanida d'enciamets, pernil d'ànec, foie i vinagreta de fruits secs

O

Creps de bolets amb beixamel trufada

Secret ibèric amb textures de carbassa

O

Suprema de salmó amb crema de taronja

Semifred de Llimona

Aigües Minerals

Vi blanc Clos Montblanc Macabeu-Chardonnay

Vi Negre Clos Montblanc Verema

Cava Brut Reserva

Cafè i Licors

Preu: 48,90 € IVA inclòs (Feiners)

Preu: 57,90 € IVA inclòs (Dissabtes, Diumenges i festius)

Menú B-3

Aperitiu de benvinguda

Pa de coca amb pernil ibèric
Croquetes casolanes de pernil
Pinya al Malibú amb pernillet d'ànec
Calamars a la romana
Mini braves amb ceba confitada i sal volcànica

Esqueixada de bacallà amb romesquet coent

O

Caneló de carn i ceps amb la seva crema

Melós de porc ibèric amb patata confitada i prunes

O

Suprema de llobarro amb reducció de gambes
i patata confitada al romer

Crema i poma acaramel·lada amb cruixent de carquinyoli

Aigües Minerals

Vi blanc Clos Montblanc Macabeu-Chardonnay

Vi Negre Clos Montblanc Verema

Cava Brut Reserva

Cafè i Licors

Preu: 52,25 € IVA inclòs (Feiners)

Preu: 61,25 € IVA inclòs (Dissabtes, Diumenges i festius)

Menú B-4

Aperitiu de benvinguda

Dau de salmó amb cítrics
Bombó de foie
Mini braves amb ceba confitada i sal volcànica
Croquetes casolanes de pernil
Llagostí cruixent amb kikos i musselina de mostassa

Tàrtar de salmó i alvocat
O
Caneló d'ànec i poma amb crema d'Oporto

Melós de vedella amb bolets i patata confitada
O
Suprema de lluç amb crema de pebre verd

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Aigües Minerals
Vi blanc Clos Montblanc Macabeu-Chardonnay
Vi Negre Clos Montblanc Verema
Cava Brut Reserva

Cafè i Licors

Preu: 56,75 € IVA inclòs (Feiners)

Preu: 65,75 € IVA inclòs (Dissabtes, Diumenges i festius)

Menú B-5

Aperitiu de benvinguda

Pa de coca amb pernil ibèric

Bombó de foie

Esqueixada de bacallà amb romesquet coent

Búfala amb pesto de tomàquet i alfàbrega

Mini brava amb ceba confitada i sal volcànica

Pop i patata trufada

Llagostí cruixent amb kikos i musselina de mostassa

Crema tèbia de llamàntol amb fruits de mar i núvol d'espaguetis

O

Amanida de salmó amb vinagreta de festucs i mel de taronger

Llom de bacallà al foie amb escalopí de foie i ceps

O

Espatlla de xai al forn amb patata confitada al romaní

Semifred de dues xocolates

Aigües Minerals

Vi blanc Clos Montblanc Macabeu-Chardonnay

Vi Negre Clos Montblanc Verema

Cava Brut Reserva

Cafè i Licors

Preu 60,90 € IVA inclòs (Feiners)

Preu 69,90 € IVA inclòs (Dissabtes, Diumenges i festius)

Menú B-6

Aperitiu de benvinguda

Assortit de formatges
Pinya al Malibú amb pernilet d'ànec
Esqueixada de bacallà amb romesquet coent
Dau de salmó amb cítrics
Pa de coca amb pernil ibèric
Calamars a la romana
Croquetes casolanes de pernil
Mini braves amb ceba confitada i sal volcànica
Vieira a la planxa amb oli de pinyons torrats
Llagostí cruixent amb kikos i musselina de mostassa
Paelleta d'arròs negre amb sepiona

Freginada de peix i marisc a l'all i vinagre
(Rap, lluç, 3 llagostins)

O

Garrí amb textures de poma

Semifred de taronja sanguina

Aigües Minerals

Vi blanc Clos Montblanc Macabeu-Chardonnay

Vi Negre Clos Montblanc Verema

Cava Brut Reserva

Cafè i Licors

Preu 67,50 € IVA inclòs (Feiners)

Preu 76,50 € IVA inclòs (Dissabtes, Diumenges i festius)

Menú B-7

Aperitiu de benvinguda

Torradeta amb tàrtar d'escalivada amb anxova

Pinya al Malibú amb pernillet d'ànec

Esqueixada de bacallà amb romesquet coent

Dau de salmó amb cítrics

Pa de coca amb pernil ibèric

Bombó de foie

Calamars a la romana

Croquetes casolanes de pernil

Mini braves amb ceba confitada i sal volcànica

Pop i patata trufada

Llagostí cruixent amb kikos i musselina de mostassa

Paelleta d'arròs negre amb sepiona

Vieira a la planxa amb oli de pinyons torrats

Medallons de rap a l'all i vinagre amb 3 llagostins i 1 Escamarlà

O

Cuixa de cabrit al forn amb parmentiere de patata i poma al safrà

Pastís crema cremada amb nata i trufa

Aigües Minerals

Vi blanc Clos Montblanc Macabeu-Chardonnay

Vi Negre Clos Montblanc Verema

Cava Brut Reserva

Cafè i Licors

Preu 72,90 € IVA inclòs (Feiners)

Preu 81,90€ IVA inclòs (Dissabtes, Diumenges i festius)

Menú Infantil

Aperitiu Infantil

Patates xips
Daus de formatge
Llonganissa seca
Olives farcides

Canelons casolans gratinats

o

Macarrons a la bolonyesa

Pollastre arrebossat amb patates fregides

o

Cuixa de pollastre de pagès al forn amb patates confitades

o

Llonganissa de pagès a la brasa amb patates fregides

Gelat

Aigües Minerals

Refrescs

Preu: 30,00 € IVA inclòs (Feiners)

Preu: 35,00 € IVA inclòs (Dissabtes, Diumenges i festius)