

Menús 2026



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 20 comensals.
- Si es requereix un espai privat si no s'arriba al mínim de 20 comensals adults, es cobrarà un suplement, consultar condicions.
- Als menús que no ho portin podem afegir:
 - Tapa addicional d'aperitiu: 1,80 € /comensal
 - Licor amb el cafè: 3,00 € / comensal
 - Copa de barra lliure: 7,00 € / copa
- Tots els comensals haurien de menjar el mateix. Si volen triar plats ens han de comunicar el que menja cadascú **7 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 pagament total s'haurà de fer **5 dies** abans de l'esdeveniment, mitjançant transferència bancària.
- Si desitgen portar algun tipus d'espectacle o música, serà imprescindible acreditar que tots els participants estan donats d'alta a la Seguretat Social. Tot el personal que treballi per l'esdeveniment ha d'estar donat d'alta a la Seguretat Social.
- En cas de posar música en el format que sigui el client es farà càrrec dels Drets d'Autor SGAE i AGEDI segons la tarifa vigent en el moment de la celebració.
- 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'ús de bengales, confeti o similar.
- Lloguer de projector i pantalla: **50,00 €**
- Lloguer altaveu: **90,00 €**

Menú MM-1

Els nostres Snacks de benvinguda amb vermut Mallol

Olives marinades a casa
Avellanes salades de Reus

Amanida Frize amb bacon, parmesà i vinagreta
o
Canelons de bolets amb beixamel trufada i cruixent de Parmesà
o
Esqueixada de bacallà amb Arbequines marinades

SEGONS

Tarrina de xai amb parmentiere de patata trufada i prunes
o
Ànec de l'Empordà amb poma verda,
llàgrima de moniato i reducció de Malvasia de Sitges
o
Suprema d'Orada al forn amb verdures,
oli de tòfona, parmentiere de patata i guirlatxe d'ametlles

POSTRES

Pastís de crema cremada amb nata i trufa

Aigües Minerals

Vi blanc Clos Montblanc Macabeu-Chardonnay

Vi negre Clos Montblanc Verema

Cafè

Preu: 44,50 € IVA inclòs (Feiners)

Preu: 54,50 € IVA inclòs (Dissabtes, Diumenges i festius)

Menú MM-2

Els nostres Snacks de benvinguda amb vermut Mallol

Olives marinades a casa
Avellanes salades de Reus

Per picar al mig de la taula 1 plat cada 4 comensals

Esqueixada de bacallà amb Arbequines marinades
Escalivada a la brasa
Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric, foie i oli de tòfona
Croqueta de calçots amb melmelada de calçots i romesco
Airbag de llagostins amb mousseline de mostassa

PLAT PRINCIPAL

Terrina de Xai amb parmentiere i bolets confitats
o
Suprema de llobarro amb patata al romaní y reducció de gambes
o
Melós de vedella amb bolets i patata confitada
o
Suprema de lluç amb crema de pebre verd

POSTRES

Pastís Semifred de llimona

Aigües Minerals

Vi blanc Clos Montblanc Macabeu-Chardonnay

Vi negre Clos Montblanc Verema

Cava Brut Reserva

Cafè

Preu: 52,25 € IVA inclòs (Feiners)

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

Menú MM-3

Els nostres Snacks de benvinguda amb vermut Mallol

Olives marinades a casa
Avellanes salades de Reus

APERITIUS

Bombó de foie
Coca de Croissant, sardina fumada, foie, poma i llima
Mini braves amb ceba confitada i sal volcànica
Focaccia de roastbeef de presa ibèrica i tartufata
Morro de bacallà amb allioli de pera

PRIMERS

Ravioli de llagostins amb verdures dolces i crema de marisc
o
Amanida de burrata, tomàquet i alfàbrega
amb cruixent de pa d'olives

SEGONS

Llom de bacallà al foie amb ceps i escalopí de foie
o
Costella de Black Angus amb patates ratle ceba tendra a la brasa

POSTRES

Pastís Semifred de dues xocolates

Aigües Minerals

Vi blanc Clos Montblanc Macabeu-Chardonnay

Vi negre Clos Montblanc Origen

Cava Brut Reserva

Cafè i Licors

Preu 60,90 € IVA inclòs (Feiners)

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

Menú MM-4

Els nostres Snacks de benvinguda amb vermut Mallol

Olives marinades a casa
Avellanes salades de Reus

APERITIUS

Bombó de foie
Croqueta de calçots amb melmelada de calçots i romesco
Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet
Focaccia de roastbeef de presa ibèrica i tartufata
Salmó amb cítrics
Mini braves amb ceba confitada i sal volcànica
Lionesa de formatge manxec amb nous i codonyat
Wellington de llonganissa amb mel
Airbag de llagostins amb moussalina de mostassa
Morro de bacallà amb allioli de pera
Mini caneló de pollastre de pagès

PLAT PRINCIPAL

Rèmol amb patata fornera a l'all i vinagre i llagostins pelats
o
Cabrit al forn amb patata i ceba confitada

POSTRES

Lingot de Torró

Aigües Minerals

Vi blanc Clos Montblanc Macabeu-Chardonnay

Vi Negre Clos Montblanc Origen

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

PRIMERS

Canelons casolans gratinats

o

Macarrons a la bolonyesa

SEGONS

Pollastre arrebossat amb patates fregides

o

Llonganissa de pagès a la brasa amb patates fregides

POSTRES

Gelat

Aigües Minerals

Refrescs

Preu: 30,00 € IVA inclòs (Feiners)

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

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.