



ES MOLÍ D'ES COMTE

Bebidas Frías / Cold Drinks / Kalte Getränke

Coca- Cola / Coke / Coke	3.65€
Coca- Cola Light o Cero / Coke Light or Zero / Coke Light oder Zero	3.65€
Fanta Naranja o Limón / Orange or Lemon Fanta/ Orange oder Zitrone Fanta	3.65€
Nestea Limón / Lemon / Zitrone	3.65€
Aquarius Naranja o Limón / Orange or Lemon / Orange oder Zitrone	3.65€
Sprite	3.65€
Redbull	3.95€
Agua Natural o Con Gas	3.25€
Still Water or Carbonated Water/Wasser mit oder ohne Kohlensäure	
Agua 0.7l. / Water 0.7l / Wasser 0.7l	4.85€

Cervezas / Beers / Bieren

Cerveza Barril Pequeña / Draught Beer small / Bier vom Fass klein	2.95€
Cerveza Barril Grande / Draught Beer big / Bier vom Fass gross	5.95€

Heineken 1/3	3.65€	Estrella Damm Daura "sin Gluten"	3.65€
Voll Damm	3.65€	Franziskaner Weis Beer	4.95€
Cerveza SIN 1/3	3.65€	Bock - Damm "Cerveza negra de munich"	3.65€
Desperados	4.95€	Estrella Galicia	3.65€
Corona	4.95€	Rubia Leffe	4.95€
Salitos Blue	4.95€	Salitos Pink	4.95€
Salitos Tequila	4.95€	Salitos Cerveza	4.95€
Salitos ICE	4.95€		

Aperitivos

Martini Bianco	4.95€	Muntaner Blanco	5.95€
Martini Rosso	4.95€	Martini Tonic	6.95€
Martini Extradry	4.95€	Apperol Spritz	9.95€
Muntaner Rojo	5.95€		



Lolea Brut 22.00€

Vino blanco frizzante con flor de sauco y manzanas silvestres, que aportan un toque afrutado y seco



Lolea Rose 22.00€

Vino rosado, con el aroma elegante de la flor de hibisco. El sabor de fondo picante y especiado de jengibre y un toque frizzante de fino carbónico



Lolea N°2 22.00€

Vino blanco de calidad Macabeo y Chardonnay, zumo natural de naranja y limón y un toque de vainilla



Lolea N°1 22.00€

Vino tinto de calidad Tempranillo y Cabernet Sauvignon, zumo natural de naranja y limón y un toque de canela

Entrantes / Starters / Vorspeisen

  Pescado Glutén	Cazón en Adobo Marinated dogfish / Marinerter Hundshai	9.95€
   Lácteos Glutén Huevos	Croquetas de la Abuela Traditional homemade croquettes / Hausgemachte Kroketten	9.95€
   Huevos Molusco Glutén	Chipirones a la Andaluza Andalusian-style baby squid / Kleine Backtintenfische nach Andalusischer Art	9.95€
 Crustáceo	Mejillones al Vapor con Vino Blanco Steamed mussels in white wine / Dampf Muscheln in Weißwein-Soße	10.95€
  Huevos Glutén	Rabas de Calamar Squid rings / Frittierte Calamari Stangen	11.95€
 Crustáceo	Mejillones a la Marinera Mussels à la marinère / Muscheln in Weißwein-Soße	12.95€
   Lácteos Huevos Glutén	Huevos Rotos con Foie Scrambled eggs with foie gras / Rühreier mit Foie	14.95€
    Pescado Molusco Crustáceo Glutén	Frito Marinero Sautéed seafood with vegetables / "Frito Marinero" (Fritierte Meeresfrüchte und Gemüse)	12.95€
 Crustáceo	Gambas al Ajillo Prawns with garlic and parsley / Knoblauch Garnelen	16.95€
 Crustáceo	Pulpo a la Brasa Grilled octopus / Gegrillter Oktopus	18.95€
    Lácteos Glutén Huevos Crustáceo	Croquetas de Bogavante Clawed lobster croquettes / Hummer Kroketten	18.95€
 Glutén	Virutas de Jamón de Jabugo Délices of Jabugo ham / Raspeln vom Jabugo Landschinken	22.95€
    Glutén Lácteos Huevos Crustáceo	Huevos Rotos con Bogavante Scrambled eggs with Clawed lobster / Rühreier mit Hummer	25.95€



IVA Incluido / VAT included

Verduras de la Huerta / Fresh from the Garden / Aus dem Gemüsegarten

Parrillada de Verduras / Grilled vegetables / Gemüse vom Grill 11.95€

Selección de Verduras de Temporada

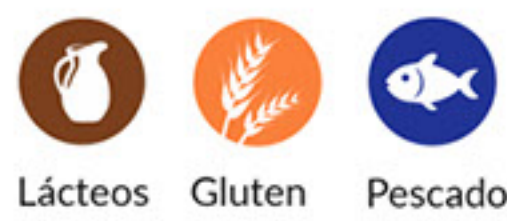
Selection of seasonal vegetables / Auswahl vom Saison Gemüse



Ensalada 1700 / 1700 Salad / 1700 Salat

12.95€

Lechugas Variadas, Salmón Ahumado, Queso Fresco, Nueces, Granos de Uva, Tronco de Palmito, Orejones y Salsa Cocktail
Mixed lettuce leaves, smoked salmon, soft cheese, walnuts, grapes, hearts of palm, dry apricots, and cocktail sauce
Salatsorten, Geräucher Lachs, Frischer Käse, Walnüsse, Trauben, Stinkkohl, Trocken Aprikose und Cocktail Soße



Ensalada César / Caesar salad / Caesar Salat

12.95€

Lechuga Romana, Anchoas, Pollo, Queso Parmesano, Tomate, Lardones de Pan Frito, Salsa César
Romaine lettuce, anchovies, chicken, Parmesan cheese, tomato, croutons, and Caesar sauce
Römersalat, Sardellen, Schinken, Parmesan-Käse, Tomaten, Croutons, Caesar Soße



Burrata con tomate confitado y rucula

12.95€

Burrata, tomate de rama confitado con hierbas aromaticas, rucula y tomate seco
Burrata, confit tomato with aromatic herbs, arugula and dried tomato

Burrata, Confit Tomate mit aromatischen Kräutern, Rucola und getrockneten Tomaten



Ensalada de Bogavante / Clawed lobster salad / Bogavante Salat

29.95€

Bogavante, Lechuga, Tomate Cherry, Patata Morada, Melocotón, Reducción de Aceite, Pimentón Rojo, SalsaCoktail y Aceite Balsámico
Lobster, Lettuce, Cherry Tomato, Potato Residence, Peach, Balsamic Reduction, Paprika Red, SalsaCoktail Oil and Balsamic
Hummer, Salat, Kirschtomate, Kartoffel-Residenz, Pfirsich, Balsamico-Reduktion, Paprika rot, SalsaCoktail Öl und Balsamico



Hamburguesa Vegetariana

12.95€

Hamburguesa Vegetariana Tradicional, Cebolla Morada, Espárragos Trigueros, Canónigos y Salsa Romesco
Traditional vegetarian burger, purple onion, asparagus, canon and romesco sauce
Traditioneller vegetarier Burger, Zwiebel, Spargel, Salat und Salsa romesco



Pizzas



Margarita

Tomate y Mozzarella / Tomato & mozzarella / Tomaten und Mozzarella

8,95€



Prosciutto

Tomate, Mozzarella, y Jamón de York

Tomato, mozzarella and ham

Tomate, Mozzarella,und Schinken Yorker

11,95€



Diavola

Tomate, Mozzarella, Salami Picante

Tomato, mozzarella, spicy salami. / Tomaten, Mozzarella, würzigen Salami.

11,95€



Vegetariana

Tomate, Mozzarella, Champiñones, Alcachofas, Rúcula y Aceite Picante.

Tomato, mozzarella, mushrooms, Artichokes, Arugula and Spicy Oil.

Tomate, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Rucola und scharfes Öl.

11,95€



Ibérica

Tomate, Mozzarella, Tomate Cherry, Jamón Ibérico y Rúcula.

Tomato, Mozzarella, Cherry Tomato, Iberian Ham and Arugula.

Tomaten, Mozzarella, Kirschtomaten, iberischer Schinken und Rucola .

11,95€



5Quesos

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesano, Roquefort y Cheddar

Tomato, mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Roquefort and Cheddar

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Roquefort und Cheddar

11,95€



Tunna

Tomate, Mozzarella, Atún y Cebolla Morada.

Tomato, mozzarella, tuna and red onion

Tomate, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebel

11,95€



1700

Tomate, Mozzarella, Emmental, Edam, Pollo, Bacon, Salsa de Ajo y Orégano

Tomato, mozzarella, Emmental and Edam cheese, chicken, bacon, garlic sauce, and oregano

Tomate, Mozzarella, Emmentaler, Edamer, Huhn, Speck, Knoblauch und Oregano-Soße

15,95€



Vikinga

Tomate, Mozzarella, Solomillo de Ternera, Rúcula y Aceite Picante.

Tomato, Mozzarella, Beef Tenderloin, Arugula and Spicy Oil.

Tomaten, Mozzarella, Rinderfilet, Rucola und scharfes Öl.

15,95€

Sugerencia / Suggestions / Vorschläge



MARINERA

15,95€

Tomate , Ajetes, Gambas, Mejillones, Calamar y Navajas.

Tomato, Garlic, Prawns, Mussels, Squid and Razor Clams.

Tomaten, Knoblauch, Garnelen, Miesmuscheln, Tintenfisch und Schwertmuscheln.



Pastas y Arroces / Pasta & Rice / Nudeln und Reis



Lácteos Gluten

Fetuccini con tiras de Solomillo y Tomate Seco
Fettuccine with strips of Sirloin and Dry Tomato
Fettuccine mit Streifen von Lendenstück und Dry Tomato

22.95€



Lácteos Gluten

Tagliatelle Negro con medio bogavante
Black Tagliatelle with half lobster
Schwarze Tagliatelle mit halbem Hummer

22.95€



Lácteos

Pasta especial sin Gluten con Verduras
Special gluten-free pasta / Spezielle glutenfreie Pasta

11.95€



Huevos Gluten Sésamo Soja

Wok de Verduras
Wok of Vegetables / Wokgemüse

11.95€



Huevos Crustáceo Gluten Sésamo Soja

Wok de Gambas y Verduras
Prawn and Vegetable Wok / Wok Garnelen und Gemüse

12.95€



Huevos Gluten Sésamo Soja

Wok de Pollo y Verduras
Chicken Wok and Vegetables / Wok Huhn und Gemüse

12.95€



Pescado Crustáceo Molusco

Paella Mixta Ciega (min 2 personas)
Mixed Paella Blind / Gemischte Paella Ciega

precio por persona 17.95€



Pescado Crustáceo Molusco

Paella de Marisco (min 2 personas)
seafood paella / Paella mit Meeresfrüchten

precio por persona 19.95€



Pescado Crustáceo Molusco

Paella de Bogavante (min 2 personas)
Lobster Paella / Hummer Paella

precio por persona 29.95€



Pescado Crustáceo Molusco

Paella Negra con Chipirones (min 2 personas)
Black Paella with Baby Squid / Schwarze Paella mit Baby Squid

precio por persona 19.95€



Pescado Crustáceo Molusco

Arroz Caldoso de Pulpo y Caracoles (Minimo 2 Personas)
Soupy Rice with Octopus and Snails
Suppenreis mit Tintenfisch und Schnecken

precio por persona 18.95€



Pescado Crustáceo Molusco

Arroz Caldoso de Bogavante (Minimo 2 Personas)
Lobster Soup Rice / Hummersuppe Reis

precio por persona 29.95€

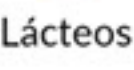


Del mar / From the Sea / Aus dem Meer

 Pescado	<i>Lubina a la Espalda</i> <i>Seabass / Seebarsch</i>	20,95€	
 Pescado	 Glutén	<i>Calamares de Potera Salteados con Sobrasada</i> <i>Stir-Fried Poached Squid with Sobrasada / Potera Sauteed Calamari mit Sobrasada</i>	20,95€
 Crustáceo	 Pescado	<i>Salmón al estilo Mibrasa con Salsa de Curry Amarillo Suave y Gambas Salteadas</i> <i>Mibrasa Salmon with Soft Yellow Curry Sauce and Sautéed Prawns</i> <i>Mibrasa-Lachs mit weicher gelber Currysoße und sautierten Garnelen</i>	20,95€
 Pescado	<i>Tártaro de Salmón Salvaje</i> <i>Wild Salmon Tartar / Wildlachs Tartar</i>	20,95€	
 Gluten	 Pescado	<i>Bacalao Gratinado con Ali Oli de Berenjena sobre Rissotto de Algas</i> <i>Gratinated Cod with Ali Oli Sauce / Dorschgratin mit Sauce Ali Oli</i>	20,95€
 Pescado	 Sésamo	<i>Tataki de Atún sobre Arroz Indú</i> <i>Tuna tataki / Tuna tataki</i>	20,95€
 Lácteos	 Pescado	<i>Rodaballo a la Brasa</i> <i>Grilled Turbot</i> <i>Gegrillter Steinbutt</i>	20,95€



Del Grill / From the Grill / Fleisch

		Pechuga de Pollo de Corral al Roquefort o a la Pimienta Chicken breast in Roquefort or Pepper sauce / Hähnchenbrust mit Roquefort oder Pfeffer	15,95€
		Entrecot de Ternera a la brasa Trinchado Grilled Beef Entrecote Carved Gegrilltes Rindfleisch Entrecote geschnitzt	22,95€
		Solomillo de Cebón a la Brasa Grilled Cebon Sirloin Gegrilltes Cebon-Lendenstück	25,95€
		Salsa de Foie, Salsa Roquefort o Salsa a la Pimienta Foie Sauce, Roquefort Sauce or Pepper Sauce Foie Sauce, Roquefort Sauce oder Pfeffersauce	2,95€
		Costillejas BBQ 550gr con Patatas Paja BBQ Ribs 550gr with Straw Potatoes / BBQ Spareribs 550gr mit Strohkartoffeln	18,95€
		Surf & Turf (Medio Bogavante sobre Solomillo de Ternera) Half Lobster on Beef Tenderloin / Halber Hummer auf Rinderfilet	39,95€
		 Hamburguesa 1700 Hamburguesa angus 200gr, Queso Camembert, Tomate, Hoja Roble, Bacón, Nachos y Salsa Varadero Hamburger angus 200gr, camembert cheese, tomato, leaf oak, bacon, nachos and salsa varadero 200gr angus Burger, Camembert, Tomaten, Blatt Eiche, Speck, Nachos und Salsa Helling	14,95€
		 Hamburguesa Mexicana 200gr Ternera Angus, Guacamole, Tomate, Cebolla, Queso Cheddar, un Toque de Picante Mexican Burger – 200gr Angus beef with guacamole, tomato, onion, cheddar, and a spicy touch Mexicanischer Hamburger - 200gr Angus Rindfleisch, Guacamole, Tomaten, Zwiebel, Cheddar Käse, ein Wenig Tabasco	14,95€
		Hamburguesa Estrella Hamburguesa angus 200gr, Foie, Huevo, Cebolla Caramelizada, Aceite de Trufa y Salsa de Aguacate Ahumado Hamburger angus 200gr, Foie, Egg, Caramelised Onion, Truffle Oil and Smoked Avocado Sauce Hamburger Angus 200gr, Foie, Ei, karamellisierte Zwiebel, Trüffelöl und geräucherte Avocadosoße	14,95€
		 Hamburguesa Griega 200gr Ternera Angus, Queso Feta, Tomate Seco, Rúcula y Salsa Tzatziki 200gr Angus Beef, Feta Cheese, Dried Tomato, Arugula and Tzatziki Sauce 200 g Angus-Rindfleisch, Feta-Käse, getrocknete Tomaten, Rucola und Tzatzikisauce	14,95€

Sugerencia / Suggestions / Vorschläge

Tomahawk de Ternera Dos Primavera (aprox 1kg)
Imponente pieza de carne jugosa y llena de sabor acompañada de Patatas y Verduras al estilo MiBrasa.
Impressive piece of juicy meat and full of flavor accompanied by MiBrasa-style Potatoes and Vegetables.
Beeindruckendes Stück saftiges Fleisch und voller Geschmack, begleitet von Kartoffeln und Gemüse nach MiBrasa-Art.

P.S.M.



Postres / Desserts / Desserts

  	<i>Coulant de Baileys</i> <i>Coulant with Baileys / Coulant mit Baileys</i>	6,95€
  	<i>Coulant con Helado de Vainilla</i> <i>Coulant with Vanilla Ice Cream / Coulant mit Vanilleeis</i>	6,95€
  	<i>Cheesecake Oreo</i> <i>Gâteau & toasted almond ice cream</i> <i>“Gató” mit Toasted Almond Ice Cream</i>	6,95€
 	<i>Tiramisu de Fresa</i> <i>Strawberry Tiramisu</i> <i>Erdbeer-Tiramisu</i>	6,95€
	<i>Ensalada de Frutas</i> <i>Fruit salad / Fruit Salad</i>	6,95€
   	<i>Strudel de Manzana con Helado de Vainilla (20 min)</i> <i>Apple strudel & vanilla ice cream (20 min)</i> <i>Apfelstrudel mit Vanille-Eis (20 min)</i>	8,95€
	<i>Copa de Fresas con Nata</i> <i>Strawberries with whipped cream</i> <i>Erdbeeren und Sahne Cup</i>	7,95€



Vins de la Nostra Terra

Vins Blanc

<i>Ses Nines Blanc Selecció</i>	28,95€
<i>Macia Batle Blanc de Blancs</i>	29,95€

Vins Rosats

<i>Macia Batle Rosat</i>	24,95€
<i>KM 1 Rosat Calvet</i>	24,95€

Vins Negres

<i>Ses Nines Negre</i>	24,95€
<i>Macià Batle Crianza</i>	25,95€
<i>Binigrau Obac Negre Crianza</i>	29,95€
<i>ÀN/2</i>	38,95€
<i>ÀN</i>	52,95€

Vinos Blancos

<i>Blanco Pescador</i>	17,95€
<i>Viña Sol Torres</i>	17,95€
<i>Yllera Verdejo</i>	19,95€
<i>Yllera Sauvignon Blanc</i>	19,95€
<i>Bicicletas y Peces</i>	19,95€
<i>Albariño Mar de Frades</i>	29,95€

Vinos Rosados

<i>Lancers</i>	14,95€
<i>Lambrusco</i>	14,95€
<i>Bicicletas y Peces</i>	19,90€
<i>Ramón Bilbao Rosado</i>	19,95€
<i>Château de Miraval Rosé</i>	55,95€

Vinos Tintos

D, O, Ribera del Duero

<i>Valdubón Crianza</i>	<i>29,95€</i>
<i>Emilio Moro Crianza</i>	<i>39.95€</i>
<i>Protos Crianza</i>	<i>39.95€</i>
<i>Pesquera Crianza</i>	<i>44.95€</i>
<i>Mauro</i>	<i>58.95€</i>
<i>Pago de Carraovejas Crianza</i>	<i>59.95€</i>

D, O, Rioja

<i>Cuné Crianza</i>	<i>18.95€</i>
<i>Ramón Bilbao Crianza</i>	<i>19.95€</i>
<i>Muga Crianza</i>	<i>29.95€</i>
<i>Ramón Bilbao Edición Limitada</i>	<i>39.95€</i>
<i>Muga Reserva</i>	<i>54.95€</i>

Cavas y Champagnes

Cavas

<i>Cordon Negro "seco"</i>	<i>19,95€</i>
<i>Freixenet Brut Barroco</i>	<i>20,95€</i>
<i>Freixenet Cuve D.S</i>	<i>45.95€</i>
<i>Freixenet Casa Sala</i>	<i>55.95€</i>

Champagnes

<i>Moet Chandon Brut Imperial</i>	<i>95,95€</i>
<i>Moet Chandon ICE</i>	<i>175,95€</i>
<i>Moet Chandon ICE Rosé</i>	<i>185.95€</i>
<i>Moet Chandon N.I.R</i>	<i>245.95€</i>

Cavas Rosados

<i>Freixenet Brut Rosé</i>	<i>19,95€</i>
<i>Freixenet ICE Rosé</i>	<i>24.95€</i>



ES MOLÍ D'ES COMTE