

Moli de L'Hereu
Hotel - Spa - Restaurante

Carta del restaurante

(Una comida bien equilibrada es como un poema al desarrollo de la vida)

Para comenzar.....

Bravas "el Moli" con salsita casera de tomate y rocoto picante y
tártara aromatizadas con hierbabuena 8 €

Refrescantes taquitos de sandía con salmueras y vinagreta de frutas de la
pasión 12 €

Raviolis de perdiz y trufa con reducción de caldo de ave y mistela 13 €

Ensalada de burrata italiana con pesto de piñones y albahaca 12 €

Parrillada de vegetales de nuestra huerta con mahonesa de tofu, ajos y
aromáticas 12 €

Degustación de croquetas caseras y croquellanas artesanas de Morella
(8ud.) 10 €

Salmorejo con crujientes de jamón y huevo duro 10.50 €

Arroz con conejo y caracoles, (mínimo 2 personas y requiere 15' de
preparación) 17 €/persona

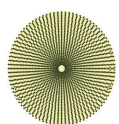
Nuestros platos fuertes.....

Estofado de jabalí al estilo de la chef 17 €

Magret de pato con verduritas salteadas y salsa de cítricos 16 €

Solomillo de añejo nacional con chalotas caramelizadas y foie fresco 20 €

Paletilla de lechal de Aragón al horno con patatas al romero 19 €



Moli de L'Hereu
Hotel - Spa - Restaurante

Presa ibérica con parmentier clásico y crema de castañas 14 €

Manitas de cerdo con caracoles y salsa picantita de almendras 16 €

Sashimi de atún rojo con ensalada de pepino, sésamo y salsa de soja 18 €

Lubina al horno con guisantes al vapor y muselina de limón 18 €

Lomitos de bacalao con costra de aceitunas negras, piñones y compota casera de tomates dulces 16 €

Pulpo a la brasa con mahonesa de jalapeños y salsa romesco 17 €

Parrillada de marisco "de l'hereu" 1 bogavante de 600g 6 vieiras y 6 langostinos acompañados de ali-oli de ajo negro ahumado 32 €

(Una comida sin postre es como un traje sin corbata)

Lingote de chocolate con coulis de frutos rojos y tierra de galletas 6 €

Tarta tatin de manzana con crema agria 6 €

Crumble de plátano con crema inglesa 6 €

Melocotón de Calanda en almíbar, Roquefort y tierra de frutos secos 6 €

Queso Tronchón y carne de membrillo con miel de flores y frutos secos 6 €

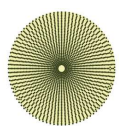
-Lingote de chocolate con tierra de galleta y coulis de frutos rojos 6 €

-Yogures artesanos con crema de mango natural 6 €

-Cuajadas artesanas con miel o azúcar 6 €

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, no dude en consultar con nuestro personal y le informaremos de la elaboración de nuestros platos

Todos nuestros platos están elaborados con AOVE y con productos de proximidad km.0



Moli de L'Hereu
Hotel - Spa - Restaurante

Menú de degustación

Les incitamos a que exploren este viaje gastronómico, deseando que disfruten de todas las sensaciones que este trayecto les ofrece

Ceviche de vieiras con jugo de mariscos, coco y áloe vera.

Sachimi de salmón sobre concasse de piña caramelizada y crujientes de jamon de cebo de campo de Salamanca.

Carpaccio de corvina con vinagreta de aromáticas, muselina de huevo y flores de nuestra huerta orgánica.

Puerro asado a la parrilla con tocineta ibérica y crema de romesco.

Taquito de solomillo de ajo macerado en especias y aceite de oliva virgen extra de nuestro terruño con chips de zanahoria y sal marina negra.

Cochinillo al horno con costra de mermelada de limón, jengibre y vainilla, acompañado de crumble salado de manzana ácida Grany Smith y crema de queso.

Sopa de chocolate blanco con tierra de almendras y helado de cítricos.

Vino tinto o blanco selecto de Aragón

50€ el menú completo

“Agradecemos su visita y esperamos volver a verle.”