

Quiénes somos

Situado en el Hotel Seventy de Barcelona, es el tercer proyecto de Familia La Ancha en Barcelona, tras fismuler y Armando.

La oferta gastronómica está inspirada en La Ancha, casa madre de la familia Redruello en Madrid. Recetas tradicionales actualizadas, con mucho peso de la brasa y los platos de cuchara.

-

c/ de Còrsega, 346 Barcelona | 935 95 95 91

info@molinodepez.com | molinodepez.com

Molino de Pez

Aperitivos

Ostra con tartar de atún de Almadraba y caviar Oscietra
Ensaladilla de gamba roja sobre corteza de cerdo
Porrusalda con percebes
Bikini de chuleta madurada a la brasa

Microcosmos Brut Nature · Corpinnat · pinot noir, monastrell y garnacha
M. Chapoutier Rosé · A.O.C Côtes du Rhône · garnacha y syrah

Entrante

Zarzuela de bogavante y rape de costa

Dr Bürklin-Wolf · VDP Pfalz · riesling

Pescado

Lenguado a la brasa con verduras de temporada

Sancerre Alpha Omega · A.O.C. Sancerre - sauvginon blanc

Carne

Solomillo de vaca nacional a la brasa con salsa Café de París

Les Meysoniers Rouge · A.O.C. Crozes-Hermitage · syrah

Postre

Muerte por chocolate

Espresso Martini

Uvas de la suerte

André Clouet Grande Reserve · CHAMPAGNE · pinot noir

220€

Incluye maridaje, resfrescos, agua y cerveza

Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. En caso de intolerancia o alergia alimentaria,comunique con mínimo 48 horas de antelación a nuestro personal.

-

info@molinodepez.com