

MENÚS GASTRONÒMICS

Entre
23-36€

1

Can Pizza

Pl. del Palau
Tel. 93 832 87 95
De dilluns a dijous,
de 19 a 24 h;
divendres, dissabtes i diumenges,
de 13 a 16 h i de 19 a 24 h

Preu: 23 €

Pizza artesana a la carta, feta amb ingredients 100% ecològics i de proximitat



Postres

Postres inclosos

Beguda

Beguda, cafè i *chupito*

2

Can Tintorer

Camí de Can Tintorer, s/n
T. 93 668 13 94
Dimecres i dijous, de 13 a 17 h
Divendres i dissabtes,
de 13 a 17 h i de 20 a 23 h
Diumenges, de 13 a 17 h

Preu: 30 €

Primer plat

- Calçots arrebossats amb salsa romesco
- Carxofes del Prat a la brasa
- Escalivada (pebrot i albergínia a la brasa amb anxoves de l'Escala
- Cargols de Lleida estil Masia (amb la seva picadeta d'ametlla per sucar-hi pa)

Segon plat

- Bacallà fresc noruec (Skrey) gratinat amb mussolina d'allioli suau
- Entrecot de vedella de Girona al gust (brasa, pebre o rocafort)



Postres

- Crema catalana
- Delícies de llimona (iogurt, suc de llimona i unes gotes de llet condensada)
- Maduixots del Maresme al gust (nata, suc de taronja o vi moscatell)

Beguda

Aigües minerals, vi negre D.O. Montsant o cervesa DAMM (Inèdit), cafès

3

Entreplats

Pl. del Mercat, 10
Tel. 93 328 46 19
De dimecres a dissabte,
de 13.30 a 15.30 h
i de 21 a 23 h;
diumenges,
de 13.30 a 15.30 h

Preu: 35 €

Menú degustació

- Foie semicuit amb caviar de moscatell i figa amb torradetes
- Vieira amb pinyons i pernil ibèric
- Bacallà, botifarra negra, alls tendres i gamba
- Arròs cremós de ceps i gamba amb parmesà
- Entrecot D.O. Galícia amb pernil ibèric i espàrrecs verds



Postres

Xocolata, pa, oli i sal

Beguda

Begudes i cafès no inclosos

* Consulteu l'horari de la promoció de cada establiment.
Ofertes vàlides excepte error o omissions.
El preu inclouen l'IVA.

 Apte per a celiacs

4

El Tast

C. Jacint Verdaguer, 121
Tel. 93 680 24 34
De dilluns a dijous,
de 13 a 16 h i
divendres i dissabtes,
de 13 a 16 h i de 20 a 23 h

Preu: 35 €

Menú degustació

- Copa de crema de patata amb pop a la gallega
- Tàrtar de cranc i gambes amb alcovac i formatge
- Filet de porc ibèric amb fruits vermells i crema de mango
- Calamarsets de platja a la planxa
- Llagostins G a la planxa



Postres

Pastís del dia

Beguda

Copa de vi o 1 beguda

5

El Tiberi Nacho Colomer

C. Santiago Rusinyol, 2 Local 8
Tel. 93 010 84 46
De dimarts a dijous,
de 13.30 a 15.30 h;
divendres i dissabtes, de 13.30 a 15.30 h i de 21 a 23 h,
i diumenges, de 13.30 a 15.30 h

Preu: 30 €

Per compartir

Bunyols de bacallà, canelons de pollastre, amanida de formatge de cabra, ous amb *foie* i patates

Segons a escollir

Arròs de trompetes de la mort i costella o melós de vedella amb Parmentier de patata



Postres

Escuma de crema catalana amb gelat de toffee

Beguda

Vi de la casa i cafè

6

Empíric

Rambla de la Granja, 22
Tel. 93 668 57 09
De dimecres a dissabte,
de 20.30 a 23 h
Dissabtes i diumenges,
de 13 a 16 h

Preu: 30 €

Menú degustació

- *Salmorejo*, musclo i ous de truita
- Foie a la sal amb *chutney* de poma verda
- Bacallà al pil-pil d'alfàbrega i tomàquet mini *dry*
- Arròs de costella amb bolets i botifarró



Postres

Fiam de formatge amb fruites vermelles

Beguda

Aigua, cervesa Inèdit o vi

7

Restaurant Batecs

Pg. del Terraplè, 35
Tel. 93 461 90 72
Dijous, divendres i dissabtes,
de 20.30 a 23 h
Dissabtes i diumenges,
de 13.30 a 15.30 h

Preu: 35 €

Aperitiu

Cloïsses guisades amb carxofes i verdures del Parc Agrari

Primer plat

Arròs melós de capipota amb gamba vermella



Segon plat

Pota Blava rostit amb fruita seca i vi ranci

Postres

Esponja de crema catalana

Beguda

Inclou copa de vi, refresc o cervesa

8

Restaurant Calasanz

Av. de Barcelona, 36-38
Tel. 93 668 16 39
De dilluns a diumenge,
de 13 a 16 h i de 21 a 23 h

Preu: 29,90 €

Pica-pica

- Miniamanida de mesclum, mango, nous i fruites vermelles
- Farcellets de *foie*, bolets i salsa de ceps
- *Burrito* de verdures i formatge de cabra
- Broqueta de tempura japonesa de pollastre
- Miniamburguesa de vedella amb tomàquet rostit i ceba caramel·litzada



Segons a triar

- Arròs de galta de vedella i botifarra
- Salmó a la brasa amb salsa de mostassa i mel de romaní
- Terrina de xai a baixa temperatura

Postres

Brownie de xocolata amb gelat de vainilla

Beguda

Aigües minerals, vins de la casa i cafè

9

Restaurant l'Apat

C. Carril, 38, baixos
Tel. 93 668 05 58
De dilluns a dissabte,
de 13 a 15.30 h
De dimarts a dissabte,
de 21 a 22.30 h

Preu: 35 €

Menú degustació

- Amanida de meló amb pernil
- Mongetes del ganxet i sèpia saltejada
- Caneló de pollastre Pota Blava
- Bacallà amb crema de pèsols



Postres

Cassoleta de crema de llimona i fruites vermelles

Beguda

Aigua, copa vi o cervesa

10

Restaurant Samaranch Park

C. Francesc Samaranch, 11
Tel. 93 668 71 85
De dimarts a diumenge, de 13 a 16 h. Divendres i dissabtes, de 21 a 23 h. Aquest menú especial s'ha de fer en taules completes

Preu: 36 €

Primers plats per compartir

- *Mousse* de fetge d'ànec
- Amanida de margallons
- Cecina amb encenalls de formatge
- Favetes i cigrons saltejats amb pernil
- Calamarsets fregits
- Pebrots del Piquillo amb brandada

Segons plats per triar

- Civet de cervol
- Confit d'ànec a la muntanyesa
- Turnedós de filet de lletó amb pebre verd
- Bacallà amb patates i allioli
- Suquet de lluç a la marinera
- Orada a l'espatlla



Postres

- Sorbet de taronja
- Pastís del dia
- Llet fregida amb gelat de torró
- Crema de iogurt natural amb macedònia de fruites
- Trufes gelades
- Mel i mató

Beguda

Vi blanc i negre D.O. Catalunya
Aigües minerals
Cafè o infusió

11

The Roof Molins

Plaça del Palau, local 1
Molins de Rei
Tel. 678 718 137
Dijous, divendres i dissabtes,
de 20 a 23 h.
Amb reserva.

Preu: 24,50 €/pax

Menú degustació, mínim 2 persones

- Amanida de quinoa
- Crema d'alcovac i *pico de gallo*
- *Wonton* farcit de costella de porc i mel
- Ou *poché* amb Parmentier de patata i xips de pernil



- Tataki de tonyina amb alga deshidratada i oli de sèsam
- Secret ibèric fet a baixa temperatura i gratinat amb mel i mostassa

Postres

Mort de xoco amb plàtan o *naranja mecánica*



Tapes i menús gastronòmics
Del 7 al 13 de maig

Bdegust
DE REI
MOLINS
DE REI

III MOSTRA
GASTRONÒMICA

III MOSTRA
GASTRONÒMICA
MOLINS DE REI
Bdegust



#MolinsBdegust
#Molinsgastronomic

Organitza:



Hi col·labora:



Amb el suport de:



MOLINS DE REI
Bdegust

III MOSTRA GASTRONÒMICA

MOLINS DE REI B deGUST

5 i 6 de maig a la plaça de la Llibertat

Durant el cap de setmana podreu descobrir l'oferta gastronòmica de la vila a la pl. de la Llibertat en horari interromput: dissabte, d'11 a 23 h i diumenge, d'11 a 22 h.



Del 7 al 13 de maig als establiments

Degusta tapes o platets amb un quinto o una canya per només 3 euros i menús gastronòmics amb producte fresc entre 23 i 36 euros.

Segueix-nos al Facebook, al Twitter i a Instagram de **MolinsBdegust**.

TAPES

Assaboreix una tapa amb una canya o un quinto*

3€

1 Baccus C. del Foment, 6 Tel. 93 680 40 04 De dimarts a diumenge, de 19 a 24 h



Botifarra de cal Barza emmurallada de pasta de full amb ceba i patata xips esmicolada

2 Bar Cafè 3... C. Sant Isidre, 6 De dilluns a dissabte, de 10 a 22 h



Ensaladilla rusa y mejillones rellenos

3 Bar Cal Mingo C. Esperanto, 7 Tel. 93 680 04 08 De dilluns a divendres, de 6 a 15 h Dissabtes, de 7 a 11 h



Tripa. Plat tradicional dels esmorzars de forquilla elaborat amb tripa de vedella

4 Bar Diana C. Jacint Verdaguer, 56 Tel. 93 668 40 41 De dilluns a dimecres, de 7.30 a 16.30 h; dijous i divendres, de 7.30 a 24 h, i dissabtes, de 9 a 13.30 h i de 20 a 24 h



Milfuls d'escalivada amb mussolina d'anxoves

5 Bar El Punto C. de la Mijada, 5 Tel. 93 668 74 52 De dilluns a dissabte, de 12 a 16 h i de 19 a 23 h



Huebérico. Patatas paja caseras con huevo y jamón

6 Bar El Recreo C. Sant Isidre, 14 Tel. 93 668 48 86 Dijous i divendres, de 19 a 21 h, i dissabtes i diumenges, de 13 a 16 h



Cloïsses amb all i julivert

7 Bar La Kaña C. Ferran Agulló, 6 Tel. 690 86 80 27 De dimarts a diumenge, de 9 a 15.30 h i de 18 a 23 h Divendres i dissabtes, de 9 a 15.30 h i de 18 a 1 h



Raviolis crujientes con butifarra del perol y cebolla confitada

8 Bar Restaurant El Foment Pg. del Terraplè, 45 Tel. 93 680 38 93 De dilluns a diumenge, de 10 a 22.30 h



Huevo, patata poché y jamón ibérico

9 Bar Sport C. Sant Isidre, 4, local 1 Divendres, dissabtes i diumenges, de 12 a 16 h



Operación bikini. Base de pa amb tomàquet, amb formatge de cabra i ceba caramel·litzada, complementat amb una madonguilla de carn amb salsa de ceba i pastanaga

10 Barberetxu C. del Molí, 1 Tel. 93 668 67 72 Dimarts i diumenges, de 12 a 16 h; dimecres, dijous, divendres i dissabtes, de 12 a 16 h i de 19 a 21.30 h.



Terrina de peu de porc amb romesco

11 Ca La Mirelis C. de la Riera Bonet, 1 Tel. 93 680 43 64 De dilluns a dissabte, de 12 a 16 h



Solimillo ibérico con virutas de foie y champiñones

12 Caravan Made C. del Molí, 2 Tel. 93 126 55 21 De dimarts a dissabte, de 19 a 23 h.



Crunchy Pibil. Tosta de blat de moro cruixent, porc cuinat a l'estil cochinita pibil, guacamole, ceba vermella encurtida i coriandre

13 El Ñoqui Rbla. de la Granja, 20 Tel. 93 119 04 42 De dimarts a diumenge, de 19 a 23 h



Paloma. Ensalada russa sobre corna cruixent d'ibèric i filet de verat curat amb oli d'oliva verge extra

14 El Pati C. Ignasi Iglésias, 4 Tel. 667 688 260 De dimecres a dissabte, d'11 a 15 h i de 18 a 21 h, i diumenge d'11 a 15 h



Bao amb pastrami

15 El Punt Exprés C. Sant Isidre, 21 Tel. 93 668 66 69 De dilluns a dissabte, de 7 a 22 h



Pizza. Porció de pizza de diferents gustos

16 El Recreo de sempre C. Raseta, 11 Tel. 93 264 49 04 De dijous a diumenge, de 12 a 16 h i de 19 a 23 h



Bocadito de cerdo especiado

17 El Tast C. Jacint Verdaguer, 121 Tel. 93 680 24 34 De dilluns a dijous, de 13 a 16 h; divendres i dissabte, de 13 a 16 h i de 20 a 23 h



Farcellet de pera i formatge de cabra

18 El Vermutet C. Major, 49 Tel. 93 680 53 08 De dilluns a dissabte, de 7 a 23 h, i diumenges, de 7 a 15 h



La lata. Lata con navajuelas, olivas, alcachofas y boquerones

19 Els teus sentits Av. Barcelona, 226 Tel. 93 680 55 69 De dilluns a divendres, de 13 a 15.30 h. Divendres, de 21 a 23 h. Dissabtes, de 13 a 15.30 i de 21 a 23 h



Entrepà de pa Bao amb melós de costella de porc a la barbacoa amb rúcula i canonges

20 Formatges Molins C. Doctor Barraquer, 4 Tel. 93 668 85 82 Divendres i dissabtes, de 9 a 13.30 h i de 17 a 20.30 h



Flors de formatge amb niu de codony amb copa de vi o cava

21 Hotel Ibis Barcelona Av. de Caldes, 60 Tel. 93 680 44 14 De dilluns a diumenge, de 19 a 22.30 h



Canapè de peres caramel·litzades i formatge de cabra

22 La Barrina C. Poeta Mateu Janés, s/n Tel. 93 668 52 12 De dilluns a divendres, de 19 a 23 h; dissabtes i diumenges, de 12 a 24 h



Nachos a l'estil mexicà. Nachos de blat, Cheddar fos, jalapeños, llima, ceba, tomàquet i coriandre

23 La Llauna Pg. del Terraplè, 55 Tel. 93 024 38 32 De dimarts a divendres, de 19 a 21 h. Dissabtes, de 12 a 14 h i de 19 a 21 h. Diumenges, de 12 a 14 h



La Torre dels Gustos. Torre de mandonguilla amb mozzarella de búfala coronada amb una reducció de maduixa i formatge blau

24 La Volta Pl. del Palau, 3 Tel. 93 668 48 82 Dimarts i dimecres, de 18 a 24 h, i de dijous a diumenge, de 12 a 16 h i de 18 a 24 h



Torradeta de musclo en escabetx amb puré de celerí i raz el hanout

25 Lemos C. Pintor Carbonell, 13 Tel. 93 832 34 96 De dilluns a dissabte, de 7 a 24 h



Lacón gallec amb espècies

26 Martina's Coffee C. Menéndez Pelayo, 2 Tel. 93 461 98 76 De dilluns a dijous, de 8.30 a 13.30 h i de 16.30 a 21 h, i dissabtes i diumenges, de 9 a 14 h i de 17 a 21 h



Bracet de nata, crema o trufa amb copa de cava

27 Miguelón C. del Molí, 11 A De dilluns a divendres, de 19 a 23 h; dissabtes i diumenges, de 12 a 15 h



Torradeta de cereals amb tomàquet semideshidratat i carpaccio de bacallà. Es pot fer sense torradeta per a celíacs

28 Nit i dia Pg. del Terraplè, 52 Tel. 93 004 55 78 De dilluns a divendres, de 7.30 a 20 h. Dissabtes, de 9.30 a 14 h



Patates amb salsa brava original. La salsa conté fruita seca

29 Oli i sal C. Jacint Verdaguer, 109 Tel. 93 832 49 29 Dimarts i dimecres de 18 a 24 h, i de dijous a diumenge de 12 a 16 h i de 18 a 24 h



Carpaccio Oli i Sal. Es pot fer sense torradeta per a celíacs

30 Pastisseria Arenas Molins Av. Barcelona, 4 Tel. 93 668 17 41 De dilluns a diumenge, de 7 a 22 h



Red velvet. Pastís de pa de pessic vermell amb crema de formatge, acompanyat de cafè, cafè amb llet o te

31 Pastisseria Cardona C. Rafael Casanova, 50 Tel. 648 98 78 12 De dilluns a divendres, de 8 a 14 h i de 16.30 a 21 h; dissabtes, de 8 a 15 h i de 17 a 21 h, i diumenges, de 8 a 15 h



Pastís de formatge acompanyat de cafè

32 Restaurant Calasanç Av. Barcelona, 36-38 Tel. 93 668 16 39 De dilluns a diumenge, de 13 a 16 h i de 21 a 23 h



Galta de vedella, puré de moniato i xips de iuca

33 Rocco C. Major, 26 Tel. 668 69 69 71 De dilluns a dissabte, de 8 a 14 h i de 16 a 23 h, i diumenge, de 8 a 15 h



Torrada de brandada de bacallà

34 Taverna els Somnis Pg. del Terraplè, 78, local 6 Tel. 93 668 32 74 Divendres, dissabtes i diumenges, de 13 a 24 h



De la mà dels somnis. Anxova, salmó, llagostí i vinagreta

35 The Roof Molins Pl. del Palau, 1, local 1 Tel. 678 71 81 37 De dilluns a dissabte, d'11 a 16 h i de 19 a 24 h.



Pintxo cubano. Carn de porc adobada, plàtan i coca de Malta

36 Umami C. Major, 92 Tel. 648 98 78 78 De dimarts a divendres, de 17 a 21 h; dissabtes, de 10 a 14 h i de 18 a 22 h, i diumenges, d'11 a 15 h



Pintxo de bacalao con cebolla caramelizada

MOLINS DE REI B deGUST

* Consulteu l'horari de la promoció de cada establiment. Ofertes vàlides excepte error o omissions. El preus inclouen l'IVA.

Apte per a celíacs