



Hotel
Molino de
Enmedio
Sierra Nevada

CARTA DE BEBIDAS

Cervezas

Caña Estrella Galicia 200ml	2.50€
Copa Estrella Galicia 300ml	2.70€
Copa grande Estrella Galicia 400ml	3.50€
1/3 Alhambra Especial	3.20€
1/3 Alhambra 1925	3.20€
1/3 Estrella Galicia Especial	2.70€
1/3 Estrella Galicia 0.0 Tostada	3.20€
1/3 Estrella Galicia 0.0	3.00€
1/3 Reserva especial 1906	3.20€
1/5 Estrella Galicia Sin Gluten	3.20€
1/3 Lupia	3.00€

Refrescos y Agua

Agua Cabreiroá 1L	2.00€
Agua Cabreiroá 1/2L	1.50€
Agua con gas Aluminio 1/2L	1.80€
Coca-cola	2.50€
Coca-cola zero	2.50€
7up	2.50€
Fanta de Limón/Naranja	2.50€
Fuze Tea Limón	2.50€
Aquarius Limón/Naranja	2.50€
Mosto	2.50€
Tónica Schweppes	2.70€
Zumo Piña/Manzana/Melocotón	2.20€



Hotel
Molino de
Enmedio
Sierra Nevada

CARTA DE BEBIDAS

Ginebra

Beefeater		6.00€
Beefeater Black		6.00€
Larios		5.00€
Larios 12		8.00€
Bombay		8.00€
Puerto de Indias		6.00€
Seagram's		8.00€
Hendrick's		9.00€

Whisky

Ballantine's		6.00€
Dyc 8 años		6.50€
Johnnie walker Red Label		6.50€
Johnnie walker Black Label 12		8.00€
Cardhú 12 años		9.00€
JB		5.00€
Jack Daniel's old n°7		8.00€

Ron

Brugal		6.00€
Barceló		6.00€
Bacardi		5.00€
Havana Club 7		8.00€
Cacique		5.00€
Cacique 500		8.00€



Hotel
Molino de
Enmedio
Sierra Nevada

CARTA DE BEBIDAS

Licores y aguardientes

Pacharán		5.00€
Ruavieja Hierbas/Crema		4.50€
Amaretto		6.00€
Licor 43		6.00€
Limoncello		4.00€
Baileys		6.00€
Anís dulce		4.00€
Tequila		6.00€
Vodka Absolut		6.00€
Brandy Magno		6.00€
Brandy Gran Duque dAlba		8.00€
Brandy Cardenal Mendoza		8.00€
Aperol		6.00€

Sin Alcohol

Granadina		3.00€
Licor Manzana/Mora		3.00€
Beefeater		4.50€



Hotel
Molino de
Enmedio
Sierra Nevada

CARTA DE BEBIDAS

Infusiones, Té y Café

Menta Poleo	1.50€
Manzanilla	1.50€
Tila	1.50€
Té Rojo Pu Erh	1.50€
Té Verde China Gunpowder	1.50€
Té Negro	1.50€
Earl Grey Té negro	2.20€
Fortunella (Té Blanco y Naranja)	2.20€
Aloha (Jengibre)	2.20€
Ichigo (Té Rojo sabor fresa)	2.20€
Java (Té verde al Jazmín)	2.20€
Moai (Tisana infusión Cítrica)	2.20€
Cinque Terre (Rooibos y Albahaca)	2.20€
Iced Tea (Té Negro y Limón)	3.50€
Iced Tea (Té Negro y Frutos del Bosque)	3.50€
Iced Tea (Té verde y Piña colada)	3.50€
Expresso	1.50€
Expresso doble	1.70€
Americano	1.70€
Cortado	1.50€
Café con Leche	1.60€
Manchada	1.50€
Capuchino	1.60€
Café Bombón	1.80€
Carajillo	2.00€
Irlandés	2.70€
Cola-Cao	2.00€
Batido de Chocolate	2.00€

CARTA DE VINOS

Champagne y Cava

	Copa	Botella
Möet & Chandon Brut Imperial	-	90.00€
Bollinger Special Cuvée Brut	-	110.00€
Ana Codorníu Brut Nature	-	26.00€
Freixenet Cordón Negro Brut	8.00€	-

Vermouth y Córrinados

Martini Rosso		5.00€
Martini Bianco		5.00€
Vermouth local (La Bodeguilla)		6.00€
Tinto de Verano Limón/Blanca		3.00€

Vinos Tintos

* D E L A Z O N A

	Copa	Botella
Vertijana 3	4.00€	20.00€
Muñana Tres Cepas	4.50€	22.00€
Rey Zagal Crianza 2011	-	25.00€
Méndez Moya Tres Cepas	-	25.00€
Toral Atrapasueños	-	28.00€

* R I O J A

Coto Mayor Crianza	4.00€	18.00€
Beronia Crianza 2016	4.50€	20.00€
Marqués de Cáceres Crianza	-	22.00€
Ramón Bilbao Reserva	-	28.00€

* R I B E R A D E L D U E R O

Protos Roble	4.00€	20.00€
Traslascuestas Roble	4.50€	22.00€

* D . O . C I G A L E S

Museum Reserva	-	28.00€
----------------	---	--------



Hotel
Molino de
Enmedio
Sierra Nevada

CARTA DE VINOS

Vinos Blancos

* D E L A Z O N A

	Copa	Botella
Mendez Moya Sauvignon	3.50€	19.00€
Muñana Flamenc@	3.00€	18.00€
Muñana Blanco	-	18.00€
Mencal	4.50€	22.00€
Rey Zagal Sauvignon	-	20.00€
Toral Serendipity	-	25.00€
Toral Luna de Abril	-	25.00€

* B L A N C O

Albricias Rueda	3.50€	18.00€
Coto Mayor Rioja Sauvignon	4.00€	20.00€

* F R I Z Z A N T E

Jolgorio	3.50€	18.00€
----------	-------	--------

* R O S A D O

Muñana Rose	3.50€	18.00€
Toral Pastorcilla	-	25.00€

* P E D R O X I M E N E Z

Real Tesoro	3.50€	-
-------------	-------	---

RESTAURANTE FLANDES



Hotel Molino de Enmedio



Hotel Molino de Enmedio



+34 686 37 42 08 - +34 958 34 56 25

www.hotelmolinodeenmedio.com

info@hotelmolinodeenmedio.com



RESTAURANTE FLANDES

Para compartir

		Media	Entera
Tabla de castaño con quesos   		16€	22€
Variedades de quesos de cabra y oveja.			
Croquetas caseras ME 3/6 uds     		13€	19€
Crujientes y cremosas croquetas de jamón, gamba y setas.			
Sartená de huevos de gallina de corral con jamón ibérico  			18€
Pan Bao de Carrillera ibérica al estilo Tai 3/6 uds    		12€	18€
Panecillos al vapor rellenos de tierna carrillera deshilachada y cocida a baja temperatura.			
Crujiente de Sepia con Gambas 2/4 uds     		16€	22€
Rollitos crujientes rellenos de cremosa bechamel de sepia, gamba y bacalao.			
Salteado de setas con yema cuajada y velo ibérico 			20€
Variedad de setas salteadas con velo ibérico flambeado y huevo poché.			
<i>Ensaladas</i>			
Ensalada del huerto ME			15€
Variedad de lechugas frescas, tomate, atún, maíz y pepino.			
Carpaccio de tomate con ahumados y polvo de aceituna negra al aceite de haya 			16€
Ensalada César     			18€
Variedad de lechugas frescas, tomate, queso, cebolla crujiente, manzana, dados de pollo empanados y nuestra salsa César casera.			
Ensalada de Mango y Aguacate con salsa de miel y mostaza    			17€
Variedad de lechugas frescas, mango, queso, cebolla crujiente, aguacate y semillas. Aderezada con nuestra salsa casera de miel y mostaza.			



RESTAURANTE FLANDES

Sopas frías y calientes

Sopa del Chef

Consomé casero elaborado con verduras de proximidad y pollo de corral.

6€

Salmorejo (En temporada de verano consultar disponibilidad)



8€

Pescados

Bacalao en tempura de cerveza con verduras y confitura de tomate



Sabroso lomo de bacalao en tempura sobre cama de juliana de verduras y un toque de confitura de tomate.

26€

Calamar nacional frito sobre cama de juliana de verduras



29€

Tataki de atún con ensalada de algas



Lomo de atún sellado y presentado en láminas sobre una ensalada de algas y aderezado con semillas de sésamo, salsa soja y teriyaki.

26€

Pulpo a la brasa en dos cocciones al aceite de haya



Pata de pulpo cocida y braseada sobre juliana de verduras, ahumada con madera de olivo.

31€

Gamba Blanca de Huelva (Consultar disponibilidad)



Cocinadas a la brasa entre sal.

32€

Tartar de atún (Consultar disponibilidad)



Atún crudo previamente marinado en soja sobre base de aguacate y ensalada de algas.

24€



RESTAURANTE FLANDES

Carnes

Pluma de cerdo Duroc a la brasa 		19€
Corte de carne suave y con un alto nivel de jugosidad de la parte del lomo. Acompañado de patatas fritas belgas.		
Lagarto Ibérico a la brasa 		21€
Delicioso corte de cerdo ibérico de la parte del costillar y del lomo. Acompañado de patatas fritas belgas.		
Secreto ibérico mozárabe    		24€
Jugoso secreto cocinado en salsa de vino dulce con pasas y piñones, presentado sobre base de cuscús.		
Costillar de cerdo sous vide barbacoa  		26€
Tierno costillar sous vide (coción lenta a baja temperatura) en salsa barbacoa y acompañado de patatas fritas belgas		
Abanico ibérico a la brasa 		23€
Corte fino de cerdo ibérico característico por sus vetas de grasa, que le aportan un intenso sabor. Acompañado de patatas fritas belgas.		
Entrecot a la brasa de ternera calidad superior (origen Bélgica) 400/450gr 		31€
Entrecot a la brasa de ternera madurado calidad superior (origen Alemania) 400/450gr 		36€
Chuletillas de cordero Segureño 		29€
Tiernas y jugosas chuletillas con denominación de origen IGP autóctonos.		

Carnes al corte

PRECIO POR PESO (Consultar disponibilidad y peso)

T-Bone (vaca de pasto) 800/900gr 		71€/ kg
Corte de ternera especial ya que fusiona el tierno solomillo con la potencia del entrecot, de calidad premium.		
Chuletón de vaca premium 900/1000gr 		86€/ kg
Corte del lomo alto de las mejores razas de vaca frisona.		



RESTAURANTE FLANDES

Postres

Todos nuestros postres son caseros de elaboración propia.

Milhoja de nata con nueces y salsa de chocolate belga	  		6€
Crema catalana	 		6€
Mousse de chocolate belga	 		6€
Tarta de queso al estilo ME	  		6€
Crema de Arroz con leche con piña natural caramelizada			6€
Dama Blanca			6€
Helado de vainilla bañado en salsa de chocolate belga decorado con nata.			
Dama Negra			6€
Helado de chocolate belga bañado en salsa de chocolate belga decorado con nata.			
Fruta de temporada			6€
Surtido de postres	   		22€

*Precios sujetos a variación según valores de mercado.

*Consulta nuestras sugerencias diarias fuera de carta al personal.

*Háganos saber sus alérgenos e intolerancias.

