

DEL 3 AL 5
DE MAIG

MOLINS
DEGUST **B**

·4a MOSTRA GASTRONÒMICA·

A LA PLAÇA
DE LA LLIBERTAT

Organitza:



Ajuntament
de Molins de Rei



Turisme
molins de rei

Hi col·labora:



ESTRELLA
Damm

Amb el suport de:



Diputació
Barcelona

CA LA MIRELIS

Cargols amb salsa	4
Cargols a la sevillana	4
Musclos al vapor	4
Fajita de ropa vieja amb guacamole	2
Formatge manxec artesà amb oli, orenga i bastonets	4
Llàgrimes de pollastre amb salsa secreta de la casa	4
Cafès	1

SETEMBRE

Gaspatxo amb "crudités"	2,5
Sopa de meló amb encenalls d'ibèric	2,5
Montabal amb pita (hummus d'albergínia)	2
Falafel amb salsa iogurt menta	3
Arròs amb verdures i seitan	3
Mini creps ("Metall" - "Setembre" - "Hummus" - "Japó")	4

LA BOTIGA DE L'IBÈRIC... I MÉS

Pa de vidre amb espatlla ibèrica	4
Pa de vidre amb encenalls de formatge Gamoneu, lacón i pebre vermell de la Vera	4
Pa de vidre amb sobrassada ibèrica i formatge curat	2,5
Pa de vidre amb encenalls de formatge Gamoneu i codony	4
Pa de vidre amb pinxo de llangardaix ibèric	4
Pa de vidre amb pinxo de ventall ibèric	4
Pa de vidre amb pinxo de xoriço a la sidra	2,5
Pa de vidre amb botifarró ibèric	2,5
Con de dauets de pernil ibèric o formatge	
+ copa de vi o cava	2,5
Copa de vi o cava	1,5

EL ÑOQUI

Hamburguesa mexicana	4,5
Hamburguesa Texas BBQ	4,5
Hamburguesa Gueopic	4,5
Entrepà de Pulled Pork	5,5
Entrepà de pinxos	5,5
Patates braves	3,5
Nachos amb guacamole	3,5

TIQUETS

BAR RESTAURANTE RINCÓN PARAGUAYO

Empanada de pollastre + beguda guaranà	3
Empanada de vedella + beguda guaranà	3
Empanada de iuca + beguda guaranà	3
Empanada de pernil dolç i formatge + beguda guaranà	3
Croqueta de pollastre + beguda guaranà	3
Croqueta de iuca + beguda guaranà	3
Croqueta de vedella + beguda guaranà	3
Sandwich d'escalopa de vedella + beguda guaranà	3

LA SICILIA IN BOCCA

Arancino	3
Lasagna	3,5
Cannolo ricotta	1
Cannolo cioccolato	1
Parmigiana d'albergínia	3
Pizza variada	3
Pizza Margarita	2
Tiramisú	3

EL TAST

Flautí de botifarreta	3,5
Pinxo de croqueta	2,5
Caneló d'espínacs amb beixamel de cúrcuma	3,5
Mandonguilles a la cassola	3,5
Carxofa km 0 confitada amb pernil i salsa romesco	3,5
Pastís de formatge (boníssim)	3,5
Flam d'ou	2
Flam de cafè	2
Flam de formatge	2
Miniburguer EL TAST	3,5

SERVEI DE BAR

Aigua	1
Refrescos	1,5
Cervesa sense alcohol	1,5

FOODTRUCK ESTRELLA DAMM

Got de cervesa de barril	1
--------------------------	---

EL TALLER "GASTRONOMIA DE CARRER"

	TIQUETS
Coramplimg	1
Croqueta (mexicana o formatges)	2
Xistorres amb kataifi, salsa de caramel i llima (2 un.)	4
Bao de ginger amb salsa de cacauet i siracha	5

BIOBÒ SÚPER ECOLÒGIC

	TIQUETS
Hummus variats	2
Quinoa real amb verdures	2
Bulgur de blat amb panses i ametlles	2,5
<i>Pita-Burguer</i> vegetal	3,5
Brou de miso amb tofu sedós	1
Crispetes de cúrcuma i pebre	1
Xarrup de suc de poma amb kuzu	1
Te kukicha a la menta	1
Cafè de cereals	1

EL PATI

	TIQUETS
Torrada de sardina fumada amb mango	2,5
Seitons	4
Gilda unitat	2
Bomba negra (1un.)	1,5
Bomba verda (1un.)	1,5
Olives variades o farcides	1,5
Braves fredes	3,5
Croquetes (4un.)	4
Vermut Pericci	2,5
Copa de vi	2,5
Copa de cava	2,5

LA CUINA D'AVUI

	TIQUETS
Fideuada	2,5
Macarrons casolans	2,5
Pollastre a l'ast	2,5
Sípia amb ceba caramelitzada	3,5

NIKKEI

	TIQUETS
Maki (2 peces)	1,5
Niguirí (1 peça)	2
Uramaki (2 peces)	2
Gyoza (4 peces)	3
Rotllets vegetals (4 peces)	3
Llagostins cruixents (3 peces)	3,5

D.O. PENEDÈS

	TIQUETS
Vins D.O. Penedès	2,5

LA CUINA DE L'ARRÒS

	TIQUETS
Arròs de l'Empordà	3
<i>Platillo</i> de mandonguilles	3
Postres variades	3

AMATXO EUSKAL

TABERNA

	TIQUETS
Bombó	3
Piruleta de filet de porc amb gorgonzola	3
Ensaladilla Amatxo	2
<i>Txistorra d'Arbizu</i>	2
<i>Marmitako</i> de bacallà	3

MÚSICA EN VIU I ATRACCIONS INFANTILS TOT EL DIA!

COM FUNCIONA?

L'ÀREA DE TAST ÉS FÀCIL I DIVERTIDA

*Compri tiquets i bescanvii'ls
pels productes que desitgi tastar*

1 tiquet

1€

MOLINS DEGUST **B**

·4a MOSTRA GASTRONÒMICA·

DIVENDRES 3 DE MAIG DE 18 A 23 H

DISSABTE 4 DE MAIG D'11 A 23 H

I DIUMENGE 5 DE MAIG D'11 A 22 H



PLAÇA DE LA LLIBERTAT. MOLINS DE REI



#MolinsBdegust
#Molinsgastronomic