



Apto para celíacos:
Le rogamos que si usted es celíaco o tiene intolerancia al gluten, nos lo comuniqué al realizar su pedido, ya que algunos platos que hemos señalado han de sufrir pequeños cambios para que se adapten a su dieta.













Estimado cliente, si usted o alguien en su grupo tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor infórmenos sobre ello antes de hacer su pedido. Haremos lo posible para acomodar sus necesidades, incluyendo cambios en la preparación o sustituciones de ingredientes.









Valoramos mucho su opinión, por favor no dude en compartirla con nosotros, cualquier sugerencia o comentario nos ayuda a seguir mejorando.

**En nombre de todo el equipo de Es Mussol,
¡Gracias!**

Entrantes

	Euros
Sobrasada "amb suquet" y Quelitas 	9,50
Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano y rucola 	15,50
Dátiles con "bacon" y almendra 	9,50
Butifarrón flambeado con orujo 	10,50
Papas bravas 	8,50
Surtido de croquetas caseras (Espinacas, pollo y sepia)	10,50
Pimientos del Padrón 	8,50
Provolone horneado con confitura de tomate casera 	12,50
Rollitos de calabacín con "bacon", gambas y salsa agridulce	13,50
Tostas con foie y dulce de mango 	15,50
Steak tartar (100grs.) 	14,50
Champiñones rellenos con "bacon" y sobrasada, gratinados con queso 	13,50

Crêpes, ensaladas y más...

Crêpes con pollo 	14,50
<i>Con salsa de almendra, queso fundido, sésamo tostado y taboulé</i>	
Crêpes con berenjena asada 	13,50
<i>Con queso de cabra, piñones tostados, cebolla caramelizada, sésamo tostado y taboulé</i>	
Crêpes mixtas 	15,00
<i>Uno de cada (de pollo y berenjena asada) con taboulé</i>	
Pasta fresca rellena con setas y trufa blanca	16,00
<i>Con mango, parmesano, nueces, rucola y aceite de trufa</i>	
Pasta fresca rellena con setas y trufa blanca	16,00
<i>Cubierta con sobrasada caramelizada</i>	
Sopa tailandesa 	15,50
<i>Con leche de coco, curry verde, verduras y pollo (Posible opción vegana)</i>	
Ensalada de queso de cabra 	14,50
<i>Con bouquet de lechugas, tomate, uva, higo, manzana, nueces y pasas</i>	
Ensalada de rucola 	13,00
<i>Con parmesano, tomate y piñones tostados</i>	
Ensalada de mango y aguacate 	14,50
<i>Con bouquet de lechugas, tomate y anacardos</i>	
Ensalada de crujiente de pollo y gambas	15,50
<i>Con bouquet de lechugas, tomate, apio, mango confitado, salsa agridulce picante y sésamo tostado</i>	
Esqueixada de bacalao 	16,50
<i>Bacalao desmigado y aliñado con aceite de oliva, alcaparras y pimientos asados</i>	

Las fondues (Mínimo 2 personas /Precios por persona) Euros

-Las fondues de carne se acompañan con verdura, patata, arroz Basmati y salsas de elaboración casera:

- *Fondue de solomillo de ternera y pechuga de pollo* 22,50
- *Fondue de solomillo de canguro y pechuga de pollo* 22,50
- *Fondue de solomillo de ternera, solomillo de canguro y pechuga de pollo* 24,50

-Fondue de quesos (Gruyere, Emmental, Mozzarella y Edam) con variedad de pan, apio, uva, manzana, zanahoria y rabanito 16,50


Los bacalaos *(Acompañados de pastel de patata y verduras de temporada)*

Lomo de bacalao con crema de miel, ajos tiernos y gambas  19,50

Lomo de bacalao con dulce de berenjena 19,50

Lomo de bacalao caramelizado con pimientos asados y piñones  19,50

Las carnes

-Solomillo de ternera (200grs.) o Entrecote (300grs.) con pastel de patata y verduras de temporada con  :

- *Sobrasada caramelizada (Especialidad Es Mussol)* 23,50
- *Salsa Cabrales, nueces y pasas* 23,50
- *Provolone horneado* 23,50
- *Pimienta verde* 23,50
- *Foie y reducción de Pedro Ximenez* 25,50
- *Foie y mango caramelizado* 25,50








-Carrillera de ternera al Oporto con verdura y patata  17,50

-Brocheta de solomillo de canguro con arroz y salsa curry  23,50

-Solomillo de canguro con salsa de mostaza y arroz Basmati  23,50

-Steak tartar (180/200grs.)  24,50

Los postres caseros

	Euros
Tarta de queso con dulce de mango	6,50
Tarta de queso con arándanos	6,50
Banoffee (tarta de platano con dulce de leche y nata)	6,50
Chocolate blanco con frutos rojos, "crumble" y brocheta de fresas 	7,50
Biscuit de higos (helado) con ron y dulce de kiwi 	6,50
Helado de hierba Luisa con frutos rojos y dulce de mango 	6,50
Helado de almendra 	6,50
Crêpe de chocolate con nata fresca 	5,50
Crêpe con dulce de leche, helado de vainilla, nueces y plátano 	7,00
Fondue de chocolate con frutas frescas (min.2 pers./precio p.pers.) 	6,80

Helados / Sorbetes

Helado de vainilla	4,50
Helado de chocolate	4,50
Sorbete de mango	5,50
Sorbete de limón	5,50
Sorbete de limón con cava	7,50