



Apto para celíacos:
Le rogamos que si usted es celíaco o tiene intolerancia al gluten, nos lo comunique 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 	17,50
Dátiles con "bacon" y almendra 	12,50
Butifarrón flambeado con orujo 	11,50
Papas bravas 	8,50
Nuestra selección de croquetas · Pregunta por nuestra propuesta actual	16,50
Carpaccio de calabacín · Con aliño de limón y miel, piñones, parmesano y rucola 	14,50
Provolone horneado con nuestra sobrasada caramelizada 	14,50
Rollitos de calabacín con "bacon", gambas y salsa agridulce	14,50
Tostas con foie y mango caramelizado 	17,50
Steak tartar -100grs.- 	16,50
Champiñones rellenos con "bacon" y sobrasada, gratinados con queso 	14,50

Crêpes, ensaladas y más...

Crêpes de pollo cremoso con almendras tostadas y tabulé 	16,50
Crêpes de berenjena asada, queso de cabra, piñones tostados, cebolla caramelizada y tabulé 	16,50
Crêpes mixtos · uno de pollo y uno de berenjena 	17,50
Pasta fresca rellena con setas y trufa blanca	
• Con mango, parmesano, nueces, rucola y aceite de trufa	17,50
• Con sobrasada caramelizada	
Sopa tailandesa 	16,50
Con leche de coco, curry verde, verduras y pollo -Posible opción vegana-	
Ensalada de queso de cabra 	16,50
Con bouquet de lechugas, tomate, uva, higo, manzana, nueces y pasas	
Ensalada de rucola 	15,50
Con parmesano, tomate y piñones tostados	
Ensalada de mango y aguacate 	16,50
Con bouquet de lechugas, tomate y anacardos	
Ensalada de crujiente de pollo y gambas	17,50
Con bouquet de lechugas, tomate, apio, mango confitado, salsa agridulce picante y sésamo tostado	
Esqueixada de bacalao 	19,50
Bacalao desmigado y aliñado con aceite de oliva, alcaparras y pimientos asados	

Las fondues Mínimio 2 personas /Precios por persona Euros

-Fondues de carne con verdura, patata, arroz Basmati y salsas de elaboración casera:

- *Fondue de solomillo de ternera y pechuga de pollo* 23,50
- *Fondue de solomillo de canguro y pechuga de pollo* 23,50
- *Fondue de solomillo de ternera, solomillo de canguro y pechuga de pollo* 25,50

-Fondues de quesos Gruyere, Emmental, Mozzarella y Edam

- con variedad de pan, apio, uva, manzana, zanahoria y rabanito 17,50
- *con nuestro exquisito entrecote trinchado a la plancha, variedad de pan, apio, uva, manzana, zanahoria y rabanito* 24,50

Los bacalaos *Acompañados de patata y verduras de temporada*

Lomo de bacalao con crema de miel, ajos tiernos y gambas  22,50

Lomo de bacalao con dulce de berenjena 22,50

Lomo de bacalao caramelizado con pimientos asados y piñones  22,50

Las carnes

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

- *Sobrasada caramelizada ·Especialidad Es Mussol·* 24,50
- *Salsa Cabrales, nueces y pasas* 25,50
- *Provolone horneado* 24,50
- *Pimienta verde* 24,50
- *Foie y reducción de Pedro Ximenez* 26,50
- *Foie y mango caramelizado* 26,50

Solomillo de canguro con salsa de pimienta verde y arroz 25,50

Solomillo de canguro en brocheta con arroz y salsa curry 25,50

Solomillo de canguro con sobrasada caramelizada y arroz 25,50

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

Nuestros dulces 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	8,50
Biscuit de higos -helado- con ron y chocolate fundido	7,50
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.-	7,50

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