



## WARME VORSPEISEN

Hausgemachten kroketten (6 einheiten)	<b>10,50€</b>
Knoblauchbrot (extra käse +1€)	<b>3,50€</b>
Katalanisches brot	<b>7,90€</b>
Iberischer schinken mit natürlichen tomaten und olivenöl	
Krabben in heiss knoblauch-öl	<b>12,50€</b>
Krake nach galicischer art	<b>19,50€</b>
Rührei mit raucherlachs und krabben	<b>13,50€</b>
Meeresfrüchte Jakobsmuscheln	<b>19,00€</b>

## KALTE VORSPEISEN

Räucherlachstartar mit avocado	<b>17,50€</b>
Rinderfilet Black Angus carpaccio	<b>17,50€</b>
Rinderfilet, zitrone, parmesan, ruccola, salz, pfeffer, olivenöl	
Avocado mit krabben	<b>12,50€</b>
Gemischter käseplatte aus Lanzarote	<b>14,70€</b>
Iberischer schinken teller	<b>19,50€</b>

## SALATE

Caprese	
Lanzarote tomaten, frische mozzarella, avocado, basilikum und Pestosauce	
Griega	<b>12,50€</b>
Tomaten cherry, köpfsalat, gurke, grunës paprika, schwarze oliven, feta käse, rote zwiebel, natives olivenöl extra	
Rustikal Iberisch	<b>14,50€</b>
Lanzarote tomaten, avocado, iberischer schinken, natives olivenöl extra, balsamico essig	
Molino	<b>15,50€</b>
Panierte hähnchenbruststreifen, köpfsalat, saisonale triebe, apfel, walnüsse, dateln, karamellierte zwiebel, ziegenkäse rollen, honig und senf vinaigrette	

## HANDGEMACHTE PIZZA

Alle pizzen tragen tomato soße und mozzarella

Margarita	<b>9,50€</b>
Tomaten und mozzarella	
Prosciutto e funghi	<b>13,00€</b>
Schinken und champignons	
Salmon	<b>15,00€</b>
Räucherlachs und avocado	
Cuatro estaciones	<b>14,00€</b>
Schinken, champignons, artischocken und schwarze oliven	
Al tonno	<b>13,50€</b>
Thunfisch, zwiebel und tomaten cherry	
Lanzarote	<b>14,50€</b>
Ziegenkäse, speck und datteln	
Calzone (geschlossen)	<b>13,90€</b>
Paprika, zwiebel, speck, bolognese	
Prosciutto	<b>12,00€</b>
Schinken	
Coloseum	<b>13,20€</b>
Speck und zwiebel	
Vegetarier	<b>13,50€</b>
Paprika, zwiebel, pilze, auberginen, tomaten cherry und Artischocken	
Molino	<b>14,50€</b>
Krabben, knoblauch, chili und avocado	
Volcán	<b>13,00€</b>
Schinken, champignons und ei	
Marinera	<b>15,00€</b>
Krabben, miesmuscheln, thunfisch und Krabbe	
Funghi	<b>12,00€</b>
Champignons	
Tropical	<b>13,50€</b>
Schinken und ananas	
Pepperoni (salami)	<b>13,70€</b>
Pepperoni (salami)	





**El Molino**  
RESTAURANTE GRILL PIZZERÍA TAPAS



## PASTAS

Spaghetti

Bolognese	12,50€
Carbonara	13,50€
Krabben, knoblauch und tomaten cherry	14,50€
Frutti di mare	18,00€
krabben, Meeresfrüchte Jakobsmuscheln, tintenfisch, muscheln, fisch und venusmuscheln	
Fleischlasagne	13,90€
Gefüllte ravioli mit spinat und ricotta	16,00€
Mit gorgonzola soße und walnüsse	

## FISCH

Fisch des tages N/M	S/M
Gegrilltes cherne fischfilet oder paniert	17,50€
Local fisch	
Gegrillter oder gebraten tintenfisch von Sahara	19,00€
Gegrillter königskrabben	19,50€
Wilde garnel, 5 einheite von N°1	
Cherne fischfilet in marinera soße	20,50€
Local fisch	
Gegrillter lachs	19,50€

## GEGRILLTES FLEISC

Säugende Lammschulter	27,00€
Rinderfilet von Black Angus "El Molino"	29,00€
ziegenkasë rollen und karamellisierte zwiebel	
Rinderfilet von Black Angus	27,00€
Black Angus Hohe Lende	24,00€
Rinderfilet von Black Angus spies	26,00€
Gemischte spies	20,50€
Rinderfilet von Black Angus und huhn	
Schweinerippen	19,00€
Gemischter fleischplatte	26,00€
Rinderfilet von Black Angus, hohe lende black angus, schweinerippen, hühnerbrust und scweinwurst	
Filet Mignon	27,50€
Rinderfilet von Black Angus in speck gewickelt	
Gegrillte hühnerbrust oder panierte	14,00€
Hähnchenschenkel spies	15,50€
Angus burger	17,90€
Karamellisierte zwiebel, cheddar-käse, salat, feigenmarmelade, tomaten und pommes frites	
Wagyu burger	18,90€
käse, geröstete paprika, tomaten, salat, und pommes frites.	

**Alle unsere fleischsorten werden auf dem holzkohle grill zubereitet.**

### SOÛE

Champignon soße	3,50€
Pfeffer soße	3,50€
Roquefort soße	4,00€

## PAELLAS

(Ungerfähr 30 minuten / min. 2 pers.)

Fleisch paella	p.p. 18,50€
Huhn und kalbfleisch	
Gemischter paella	p.p. 19,50€
Meeresfrüchte paella	p.p. 21,00€
Schwarzer reis	p.p. 19,50€
Garnelen und tintenfisch	