



Molí dels
fanals
RESTAURANT · AINSAL · (ANDORRA)

Pensa bé, menja bé

Nosaltres estimem les muntanyes nevades,
l'aroma del vi i el sabor de les tradicions.





1 **Comunica**
Qualsevol al·lèrgies i/o intoleràncies.

2 **Escull amb atenció**
Amb l'ajuda de l'equip de sala pot resoldre qualsevol dubte.

3 **Confirmeu**
Abans de tastar el seu plat que esta correctament elaborat tenin en compte les seves al·lèrgies i/o intoleràncies.



SENSE LLET I DERIVATS (INCLOSA LA LACTOSA)

Sin leche ni derivados (incluida la lactosa) · Doesn't contain milk or products thereof (including lactose) · Sans lait et produit à base de lait ·



SENSE GLUTEN

Sin gluten o productos derivados · Gluten free. Doesn't contain: wheat (such as spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains, or products thereof. · Sans céréales contenant du gluten et les produits à base de ces céréales ·



ANHÍDRID SULFURÓS I SULFITS

Dióxido de azufre y sulfitos · Sulphur dioxide and sulphites · Anhydride sulfureux et sulfites ·



PEIX I PRODUCTES A BASE DE PEIX

Pescado y productos a base de pescado · Fish and products thereof · Poissons et produits à base de poissons ·



API I PRODUCTES DERIVATS

Apio y productos derivados · Celery and products thereof · Céleri et produits à base de céleri ·



OUS I PRODUCTES A BASE D'OU

Contiene huevo o derivados · Eggs and products thereof · Œufs et produits à base d'œufs ·



MOSTASSA I PRODUCTES DERIVATS

Mostaza y productos derivados · Mustard and products thereof · Moutarde et produits à base de moutarde ·



TRAMUSSOS I PRODUCTES A BASE DE TRAMUSSOS

Altramuces y productos a base de altramuces · Lupins and products thereof · Lupin et produits à base de lupin ·



GRANS DE SÈSAM I PRODUCTES A BASE DE GRANS DE SÈSAM

Granos de sésamo o productos a base de sésamo · Sesame seeds and products thereof · Graines de sésame et produits à base de graines de sésame ·



CACAUET I PRODUCTES QUE CONTENEN CACAUET

Cacahuets y productos a base de cacahuets · Peanuts and products thereof · Arachides et produits à base d'arachides ·



MOL·LUSCS I PRODUCTES A BASE DE MOL·LUSCS

Moluscos y productos a base de moluscos · Molluscs and products thereof · Mollusques et produits à base de mollusques ·



CRUSTACIS I PRODUCTES A BASE DE CRUSTACIS

Crustáceos y productos hechos a base de mariscos · Crustaceans – such as prawns, crabs and lobsters and products thereof · Crustacés et produits à base de crustacés ·



SOJA I PRODUCTES QUE CONTENEN SOJA

Soja y productos a base de soja · Soybeans and products thereof · Soja et produits à base de soja ·



FRUITA SECA DE CLOFOLLA

Com ametlles, avellanes, nous, pistatxo, festucs, macadàmies i productes derivats · Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, macadamia y productos derivados. · Tree nuts – including almonds, hazelnuts, walnuts, brazil nuts, cashews, pecans, pistachios and macadamia nuts and products thereof · Fruits à coque et produits à base de fruits à coque ·










Sopa de galets i pilotetes	14,00 €
Sopa de tiburons con albondiguillas · Soupe aux grosses coquillettes et aux petites boulettes de viande · Soup with large pasta shells filled with tiny meatballs · Суп с макаронами «ракушки» и фрикадельками	
Sopa de ceba gratinada amb el seu rovell d'ou 🍳	14,00 €
Sopa de cebolla gratinada con su yema de huevo · Soupe d'oignons gratinée avec son jaune d'œuf · Onion soup au gratin with its egg yolk · Лукочный суп au gratin с яичным желтком	
Escudella barrejada 🍲🥗	17,00 €
Escudella catalana · Escudella: soupe traditionnelle catalane · Escudella: traditional Catalan soup · традиционный каталонский суп	
Crema de ceps amb vel de cansalada i crustos	14,00 €
Crema de ceps (setas de calabaza) con velo de cansalada y corteza · Crème de cèpes avec un voile de cansalada et croûte · Cep cream with a veil of cansalada and crust · Крем из цедры с вуалью из кансалады и корочкой	

PER PICAR / COMPARTIR / COMENÇAR

Para picar / compartir / empezar · Pour grignoter / partager / ouvrir l'appétit · Appetisers / for sharing / to start off · Для начала / холодные и горячие закуски

Les nostres famoses croquetes 🍷🍴	17,50 €
Nuestras famosas croquetas · Nos célèbres croquettes · Our famous croquettes · Наши знаменитые крокеты	
Cargols a la llauna 🍷🍴🍲	19,50 €
Caracoles a la "llauna" (condimentados y cocidos al horno) · Escargots à la llauna (assaisonnés et cuits au four) · Baked snails · Улитки запечённые с приправами	
Gambes a l'allet amb bitxo vermell 🍷🍴🍲	21,00 €
Gambas al ajillo con guindilla roja · Crevettes sautées à l'ail et au piment rouge · Spanish garlic prawns with red chilli · Чесночные креветки с красным чили	
Les carxofes de sempre a la llauna 🍷🍴	16,00 €
Las alcachofas de siempre a la "llauna" (condimentadas y cocidas al horno) · Artichauts à la llauna (assaisonnés et cuits au four) · Traditionally baked artichokes · Фирменные артишоки, запечённые с приправами	



<p>Caneló de ceps, foie i encenalls de tòfona</p> <p>Canelón de ceps (seta de calabaza), foie y virutas de trufa · Cannelloni aux cèpes, foie gras et coreaux de truffe · Cannelloni with ceps, foie gras and truffle shavings · Каннеллони с опятами, фуа-гра и трюфельной стружкой</p>	18,00 €
<p>Pa de coca de vidre</p> <p>Pan de “coca de vidre” (muy fino y crujiente) · Pain de “coca de vidre” (Fine galette croustillante) · Very fine, crunchy bread · Тонкий хрустящий хлебец</p>	6,30 €
<p>Espàrrecs verds naturals fets a baixa temperatura amb maionesa d’ametlla, mel i tòfona negra i marcats a la brasa</p> <p>Espárragos verdes naturales hechos a baja temperatura con mayonesa de almendra, miel y trufa negra y marcados a la brasa gratinados · Asperges vertes naturelles cuites à basse température avec de la mayonnaise aux amandes, du miel et de la truffe noire et grillées sous un gratin · Natural green asparagus cooked at low temperature with almond mayonnaise, honey and black truffle and grilled · Натуральная зеленая спаржа, приготовленная на гриле при низкой температуре с майонезом из миндаля, меда и черного трюфеля и запеченная на углях.</p>	16,00 €
<p>Trinxat de col i patata de muntanya amb botifarra blanca (opció d’ou ferrat)  </p> <p>Trinchado de col y patata de montaña con butifarra blanca (opción de huevo frito) · Tranches de chou et pomme de terre de montagne avec saucisse blanche (option œuf au plat) · Sliced cabbage and mountain potato with white sausage (fried egg option) · Нарезанная капуста и горный картофель с белой колбасой (вариант с жареным яйцом)</p>	17,00 €
<p>Amanida de formatge de cabra calent amb poma, mel i nous   </p> <p>Ensalada de queso de cabra caliente con manzana, miel y nueces · Salade de fromage de chèvre chaud aux pommes, au miel et aux noix · Warm goat’s cheese salad with apple, honey and walnuts · Теплый салат из козьего сыра с яблоком, медом и грецкими орехами</p>	18,00 €
<p>Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina i oli d’alfàbrega  </p> <p>Ensalada de tomate con ventresca de atún y aceite de albahaca · Salade de tomates à la ventrèche de thon et huile de basilic · Tomato salad with tuna belly and basil oil · Салат из помидоров с брюшком тунца и базиликовым маслом</p>	18,00 €
<p>Carpaccio de magret d’ànec amb salsa de taronja i maionesa de festucs</p> <p>Carpaccio de magret de pato con salsa de naranja y mayonesa de pistachos · Carpaccio de magret de canard à la sauce à l’orange et à la mayonnaise aux pistaches · Carpaccio of duck magret with orange sauce and pistachio mayonnaise · Карпаччо из утиной сороки с апельсиновым соусом и фисташковым майонезом</p>	19,00 €
<p>Pernil de gla tallat a màquina  </p> <p>Jamón de bellota cortado a màquina · Jambon de gland coupé à la machine · Machine-cut acorn ham · Ветчина из желудей машинной нарезки</p>	24,00 €



PER CONTINUAR I PLATS PER DESCOBRIR

Para continuar y platos para descubrir · La suite et plats à découvrir
· To follow and dishes to discover · Откройте для себя наши новые блюда

Suquet de rap amb gambes i cloïsses Suquet de rape con gambas y almejas · Suquet (riche ragoût de lotte aux crevettes et palourdes · Monkfish suquet (stew) with prawns and clams · Сукет из рыбы-монаха с креветками и моллюсками	24,00 €
Favetes baby amb cansalada, tòfona negra i rovell d'ou Habras baby con tocino, trufa negra y yema de huevo · Petites fèves au bacon, à la truffe noire et au jaune d'œuf · Baby broad beans with bacon, black truffle and egg yolk · Бобы с беконом, черным трюфелем и яичным желтком	18,00 €
Lassanya d'espínacs amb burrata, bolets, tòfona i salsa napolitana Lasaña de espinacas con burrata, setas, trufa y salsa napolitana · Lasagna aux épinards avec burrata, champignons, truffe et sauce napolitaine · Spinach lasagne with burrata, mushrooms, truffle and neapolitan sauce · Лазанья из шпината с бурратой, грибами, трюфелем и неаполитанским соусом	16,00 €
Pop galleg a la brasa amb puré de pebrot del piquillo i flor de patata Pulpo gallego a la brasa con puré de pimiento del piquillo y flor de patata · Poulpe de Galice grillé avec purée de poivrons du piquillo et fleurs de pommes de terre · Grilled Galician octopus with piquillo pepper puree and potato flower · Галисийский осьминог на гриле с перцем пикильо и картофельным цветочным пюре	22,00 €
Pollastre de pagès guisadet amb prunes i pinyons (com es feia abans) Pollo de campo guisadito con ciruelas y piñones (como se hacía antaño) · Poulet de campagne cuit à l'étouffée avec des prunes et des pignons (comme on le faisait autrefois) · Country chicken stewed with plums and pine nuts (as they used to do in the old days) · Курица, тушеная со сливами и кедровыми орехами (как делали в старину)	19,00 €



ELS CLÀSSICS DEL MOLÍ

Los clásicos del Molí · Les classiques du Molí · El Molí classics ·
Классические блюда Molí

- Melós de vedella d'Andorra confitada amb salsa de porto, patata ratte i espàrrecs verds 🍴🌿🍷 22,00 €
Meloso de ternera de Andorra confitada con salsa de oporto, patata ratte y espárragos verdes · Moelleux de veau d'Andorre confit à la sauce porto, aux pommes de terre rattes et aux asperges vertes · Tender Andorran beef stewed in port sauce, with ratte potato and green asparagus · Рагу из нежной андоррской говядины, тушеной в соусе Порто, с картофелем сорта ратте и зеленой спаржей
- Cua de bou amb patata palla i pebrotets del padró 🍴🌿🌶️ 24,50 €
Cola de buey con patata paja y pimientos del padrón · Queue de boeuf avec pomme de terre paille et poivrons padrón · Oxtail with straw potato and padrón Peppers · Бычий хвост с соломенным картофелем и перцем падрон
- Bacallà gratinat amb allioli de codonyat 🍴🐟🍷 25,00 €
Bacalao gratinado con alioli de membrillo · Morue gratinée à l'aïoli de coing · Cod au gratin with quince "aioli" · Запечённая треска с муссом из айва соуса
- Canelons amb molta feina, com es feien abans 🍴👨🍳 18,00 €
Canelones con mucho trabajo, como se hacían antes · Cannellonis maison préparés avec soins, comment d'antan · Traditionally made cannelloni · Каннеллони, приготовленные с большой любовью, как готовили в старину
- Macarrons casolans gratinats (opció sense gluten) 🍴🍷 14,00 €
Macarrones caseros gratinados (opción sin gluten) · Macaroni maison gratiné (option sans gluten) · Homemade macaroni au gratin (gluten-free option) · Домашние макароны в панировке (безглютеновый вариант)
- Arròs de muntanya (contudent) 🍴🌿🍷 17,00 €
Arroz de montaña (contudente) · Riz de montagne (généreux) · Mountain rice (very filling) · Горный рис (очень сытное блюдо)



DE LA NOSTRA BRASA DE LLENYA

De nuestra brasa de leña · Viandes braisées au feu de bois · Meat cooked over a wood-burning grill · Блюда, приготовленные на углях

Costelles de xai 🍴🌿 Chuletas de cordero · Côtelettes d'agneau · Lamb chops · Каре ягнёнка	25,00 €
Filet de vaca vella (maduració 30 dies) 🍴🌿 Solomillo de vaca vieja (maduración de 30 días) · Filet vieilli à sec 30 jours · Dry aged fillet steak (30 days) · Филе миньон сухой выдержки (30 дней)	30,00 €
Conill dels pagesos del poble a la brasa Conejo de los payeses del pueblo a la brasa · Lapin des fermes voisines braisé · Grilled rabbit from a local farm · Деревенский кролик, приготовленный на углях	19,00 €
Entrecot de vaca vella (maduració 60 dies) 🍴🌿 Entrecot de vaca vieja (maduración de 60 días) · Entrecôte vieilli à sec 60 jours · Dry-aged entrecote (60 days) · Антрекот сухой выдержки (60 дней)	28,00 €
Magret d'ànec a la graella 🍴🌿 Magret a la parrilla · Magret de canard grillé · Grilled duck breast · Утиная грудка на решётке	26,00 €
Espatlla de xai marinada feta a baixa temperatura amb toc de brasa (mínim 2 persones) 🍴🌿 Paletilla de cordero marinada y hecha a baja temperatura con un toque de nuestra brasa de leña (mínimo 2 personas) · Épaule d'agneau marinade et cuite à basse température (2 personnes minimum) · Marinated lamb shoulder cooked at a low temperature with a roasted touch from our woodburning grill (min. 2 persons) · Плечо ягнёнка тушёный на медленном огне и жареное на гриле (минимум для 2-х человек)	55,00 €
Costella de vaca vella madurada per trenta dies (mínim 2 persones) 🍴🌿 Chuletón de vaca vieja madurado por 30 días (mínimo 2 personas) · Côte maturées 30 jours (2 personnes minimum) · 30 days dry-aged rib steak (min. 2 persons) · Котлета из корова на кости сухой выдержки (30 дней) (минимум для 2-х человек)	70,00 €
1/2 de pollastre de pagès a la brasa 🍴🌿 1/2 pollo del campo a la brasa · 1/2 poulet fermier braisé · 1/2 grilled free-range chicken · 1/2 деревенского цыпленка, приготовленного на углях	18,00 €
Peus de porc a la brasa 🍴🌿 Pies de cerdo a la brasa · Pieds de porc grillés · Grilled pork feet · Свиные ножки на гриле	15,00 €

La nostra brasa va acompanyada de patata al caliu i prebrotets del padró · Nuestra brasa va acompanyada de patata al rescoldo y pimentitos del padró · Notre brasa est accompagnée de pommes de terre al caliu et de pousses de padró · Our barbecue is accompanied by grilled potatoes and padron peppers · К нашему барбекю прилагается картофель на гриле и перец падрон.



PER ALS MÉS PETITS

Para los más pequeños · Pour les plus petits · For children · Для самых маленьких

Canelons com es feien abans 	10,50 €
Canelones · Cannellonis · Cannelloni · Каннеллони	
Pollastre arrebossat 	12,00 €
Pollo rebozado · Poulet pane fait maison · Breaded Chicken · Курица в панировке	
Sopa de galets i pilotetes 	11,00 €
Sopa de tiburons con albondiguillas · Soupe aux grosses coquillettes et aux petites boulettes de viande · Soup with large pasta shells filled with tiny meatballs · Суп с макаронами «ракушки» и фрикадельками	
Macarrons casolans gratinats 	10,00 €
Macarrones caseros gratinados · Gratin de macaroni maison · Homemade macaroni au gratin · Домашние макароны в панировке	
Croquetes casolanes (opció sense gluten) 	11,00 €
Croquetas (opción sin gluten) · Croquettes (option sans gluten) · Croquettes (gluten-free option) · Крокеты (безглютеновый вариант)	
Hamburguesa casolana amb patates fregides naturals	11,00 €
Hamburguesa casera con patatas fritas naturales · Burger fait maison avec frites nature · Homemade hamburger with natural fries · домашний гамбургер с натуральной картошкой фри	
½ ració de costelles de corder 	14,00 €
½ ración de chuletas de cordero · ½ portion de côtelettes d'agneau · ½ portion of lamb chops · ½ каре ягненка	
¼ de pollastre 	10,00 €
¼ de pollo · ¼ portion de poulet · ¼ portion of chicken · ¼ каре цыплёнка	

POSTRES

Postres · Desserts · Desserts · Десерты

Pastissos fets per nosaltres del nostre carretó de postres (preu ració / petita)	7,50 €
Pasteles hechos por nosotros de nuestro carrito de postres · Gâteaux maison à choisir sur notre plateau de desserts · Homemade cakes from our dessert trolley · Домашние пирожные на ваш выбор	
Gelats artesanals	7,50 €
Helados artesanos · Glaces artisanales · Traditionally made ice creams · Домашнее мороженое	



BEGUDES

Bebidas · Boissons · Drinks · Напитки

Aigua litre · Agua litro · Still water	3,50 €
Aigua amb gas (500 ml) · Agua con gas · Sparkling water	3,50 €
Bitter Rosso	3,75 €
Coca-Cola (250 ml)	3,75 €
Coca-Cola Zero (250 ml)	3,75 €
Canya 330 ml (cervesa 18/70 La Rubia, de Donosti al País Basc) · Caña · Draft beer	3,60 €
Canya 500 ml (cervesa 18/70) · Caña medio litro · Large draft Beer	4,80 €
Cervesa amb llimona 330 ml (Amstel Radler) · Clara · Amstel Radler lemon beer	3,45 €
Aquarius llimona (250 ml)	3,65 €
Fanta llimona (250 ml)	3,65 €
Fanta taronja (250 ml)	3,65 €
Nestea llimona (250 ml)	3,60 €
Gaseosa (Schuss 250 ml)	3,40 €
Heineken (250 ml)	3,70 €
Heineken 0.0 sense alcohol (250 ml) Cervesa sin alcohol · Alcohol-free beer	3,70 €
Cervesa artesana &AND Rossa · Cerveza artesanal de Andorra Rubia · Andorran larger craft beer ·	5,20 €
Cervesa artesana &AND Torrada · Cerveza artesanal de Andorra Tostada · Andorran Brown Ale craft beer	5,50 €
Cervesa sense gluten 250 ml (Daura) · Cervesa sin gluten · Gluten-free beer	4,00 €
Suc ampolla 125 ml (pinya, préssec, taronja, tomàquet) · Zumo de piña, melocotón, naranja o tomate · Juice (pineapple, peach, orange, tomato)	3,30 €
Tònica Schweppes	3,60 €
Sangria de vi litre feta per nosaltres	18,00 €
Sangria de cava litre feta per nosaltres	22,00 €

