



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.



PER COMPARTIR, O NO”

Para compartir, o no · Partager ou pas
· To share, or not

Les nostres famoses croquetes (per unitat) Nuestras famosas croquetes (por unidad) · Nos célèbres croquettes (par unité) · Our famous croquettes (per unit)	2,50 €
Bunyols de formatge (per unitat) Buñuelos de queso (por unidad) · Beignets de fromage (par unité) · Cheese fritters (per unit)	2,50 €
Anxoves de l’Escala amb pa de vidre (4 unitats) Anchoas de l’Escala con pan de cristal (4 unidades) · Anchois de L’Escala avec pain de verre (4 unités) · L’Escala anchovies with glass bread (4 units)	12,00 €
Pernil de gla tallat a màquina amb pa de vidre Jamón de bellota cortado a máquina con pan de cristal · Jambon de gland coupé à la machine avec pain de verre · Machine-cut acorn ham with glass bread	22,00 €
Taula mixta d'embutits dels pirineus i formatges Mesa de embutidos del Pirineo y quesos · Table de saucisses maison des Pyrénées et fromages · Table of sausages from the Pyrenees and cheeses	14,00 €
Graellada de verdures de temporada Verduras a la parrilla · Légume grillé · Grilled vegetables	14,00 €
Amanida de tomàquet de temporada amb ventresca de tonyina ceba tendrà, olives de Kalamata i oli d’alfàbrega Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún cebolla tendrà, aceitunas de Kalamata y aceite de albahaca · Salade de tomates de saison avec ventrèche de thon, oignon, olives Kalamata et huile de basilic · Seasonal tomato salad with tuna belly, onion, Kalamata olives and basil oil	16,00 €
Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de fruits secs i codonyat. Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos y membrillo · Salade de chèvre aux fruits secs et vinaigrette de coings · Goat cheese salad with dried fruit and quince vinaigrette	16,00 €



Coca casolana de botifarres amb bolets portobello, ceba caramelitzada i formatge Coca casera de morcillas con setas portobello, cebolla caramelizada y queso · Coke de saucisse maison aux champignons portobello, oignons caramélisés et fromage · Homemade sausage coke with portobello mushrooms, caramelized onions and cheese	16,00 €
Cargols a la "llauna" per lleparse els dits Caracoles a la lata para lamerse los dedos · Escargots dans la "canette" pour se lécher les doigts · Screws in the "can" to lick your fingers	18,00 €
Gambas a l'allet per sucar-hi pa Gambas al ajillo para mojar pan · Langoustines aux crevettes · Prawns in chicken to dip bread in	18,00 €
Les nostres patates braves Nuestras patatas bravas.Pomme de terre pimentées. Spicy fried potatoes.	08.00 €

ELS NOSTRES PLATS

NUESTROS PLATOS · NOS PLATS · OUR DISHES

Gaspaxo de Síndria (refrescant) Gazpacho de sandía (refrescante).Gaspacho de pastèque.Watermelon "gazpacho"	12.00€
Coca casolana amb tonyina, ceba i olives farcides Coca casera con atun y olivas rellenas · Pain grillée avec thon et olives farcies.Mountain toast with tuna and stuffed olives	14,00 €
Coca casolana als tres formatges amb xampinyons i mini tomàquets Coca casera a los tres quesos con champiñones y tomate cherry · Pain grillée avec trois fromages, champignons et petites tomates.Homemade mountain toast with three cheeses mushrooms and small tomatoes	14,00 €
Bacallà a la planxa amb verduretes de temporada Bacalao a la plancha con verduritas de temporada · Morue grillée avec des légumes de saison · Grilled Cod with seasonal vegetables.	24,00 €
Llesques de bacallà a la catalana Rebanadas de bacalao a la catalana · Tranches de morue à la catalane · Catalan-style cod slices	24,00 €
Cua de bou amb el seu os al vermut amb patata al forn Cola de buey con su hueso en el vermut con patata al horno · Queue de boeuf avec son os au vermouth avec pomme de terre au four · Oxtail with its bone in vermouth with baked potato	24,00 €

Melòs de vedella D'Andorra amb salsa de Porto, patata ratte i tomàquet "Cherry" un clàsic	22,00 €
Meloso de ternera De Andorra con salsa de Oporto, patata ratte y tomate "Cherry" un clásico · Mélasse de bœuf andorrane avec sauce Porto, pommes de terre ratte et tomates cerises, un clàssique · Andorran beef molasses with Porto sauce, ratte potatoes and cherry tomatoes, a clàssic	
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	
Macarrons casolans gratinats	14,00 €
Macarrones caseros gratinados · Macaroni maison gratiné · Homemade macaroni au gratin	
Arròs de muntanya (contudent)	17,00 €
Arroz de montaña (contudente) · Riz de montagne (généreux) · Mountain rice (very filling)	
Canaló cruixent de confit d'ànec amb peres al moscatell i salsa de ceps	18,00 €
Canelón crujiente de confit de pato con peras en el moscatel y salsa de setas · Cannellonis croustillants de canard confit, poires muscat et sauce aux champignons · Crispy duck confit cannelloni with muscatel pears and mushroom sauce	

LA NOSTRA BRASA

Nuestra brasa · Notre grill · Our grill

Costelles de xai	25,00 €
Chuletas de cordero · Côtelettes d'agneau · Lamb chops	
Filet de vaca vella (maduració 30 dies)	28,00 €
Solomillo de vaca vieja (maduración de 30 días) · Filet vieilli à sec 30 jours · Dry aged fillet steak (30 days)	
Entrecot de vaca vella (maduració 60 dies)	28,00 €
Entrecot de vaca vieja (maduración de 60 días) · Entrecôte vieilli à sec 60 jours · Dry-aged entrecote (60 days)	



Magret d'ànec a la graella Magret a la parrilla · Magret de canard grillé · Grilled duck breast	26,00 €
Magret d'ànec amb salsa de porto Magret de pato con salsa de oporto · Magret de canard à la sauce au porto · Duck breast in Oporto sauce·	28,00 €
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	18,00 €
Hamburguesa ecològica d'Angus Hamburguesa ecològica de Angus · Hamburger Angus bio · Organic Angus hamburger	16,00 €
Mar i muntanya de pop a la graella, cansalada confitada sobre hummus de cigrons i pimentó de la vera. Mar y montaña de pulpo a la brasa, panceta confitada sobre lecho de hummus de garbanzos y pimentón de la vera · Mer et montagne de poulpe grillé et lard confit et hummus avec« poivre de Vera (exquis!) · Sea and mountain of grilled octopus and confit bacon and hummus and "Vera pepper (exquisite!)	20,00 €
Pop a la brasa Pulpo a la brasa · Poulpe grillé · Grilled octopus	25,00 €
Peus de porc a la brasa Pies de cerdo a la brasa · Pieds de porc grillés · Grilled pork feet	15,00 €
Botifarra a la brasa Butifarra a la brasa · Saucisse grillée · Grilled sausage	17,00 €

La nostra brasa anirà acompanyada amb daus de patata al forn amb alls,
tomàquet "Cherry"

Nuestra brasa irá acompañada con dados de patata al horno con ajos, tomate "Cherry"
Notre barbecue sera accompagné de cubes de pomme de terre au four à l'ail, tomate "Cerise"
Our barbecue will be accompanied by cubes of baked potato with garlic, "Cherry" tomato

PER ALS MÉS PETITS

Para los más pequeños · Pour les plus petits · For children

Canelons com es feien abans 10,50 €
Canelones · Cannellonis · Cannelloni · Каннеллони

Sopa de galets i pilotetes 10,00 €
Sopa de tiburones con albondiguillas · Soupe aux grosses coquillettes et aux petites boulettes de viande · Soup with large pasta shells filled with tiny meatballs ·

Macarrons casolans gratinats 10,00 €
Macarrones caseros gratinados · Gratin de macaroni maison · Homemade macaroni au gratin ·

Croquetes casolanes 10,00 €
Croquetas · Croquettes · Croquettes

Hamburguesa Angus amb patates fregides naturals 11,00 €
Hamburguesa Angus con patatas fritas naturales · Burger Angus avec frites nature · Angus burger with natural fries ·

POSTRES

Postres · Desserts · Desserts

Pastissos fets per nosaltres del nostre carretó de postres (preu ració) 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

