



El Molino, que se consideraba el más antiguo de la ciudad de Zaragoza, se encontraba aguas abajo del Puente de Piedra en la margen izquierda del Rio Ebro sobre la acequia del Rabal hasta 1788.

Desde la fecha del 14 de agosto de 1792 hasta nuestros días, el actual Molino sustituye al que tenía Don Tomás de Velarde junto al Puente de Piedra, el cual fué demolido para la ampliación de la carretera de Barcelona.

Junto a nuestro Molino, se situaba el Puente de Tablas, el cual fue destruido por una riada en 1800, reconstruido en 1802 y finalmente desaparece en 1813.

Con motivo de la Expo Zaragoza 2008, se construye el actual mirador sobre los cimientos del antiguo puente. Durante los sitios de Zaragoza el Molino se fortificó siendo escenario de los asedios de la ciudad. En el segundo asedio, la zona fue bombardeada y tomada tras sangrientos combates por las tropas francesas.

Desde el último tercio del siglo XIX, el Molino es propiedad de la familia San Miguel, pasando a ser el Colegio San Miguel hasta el año 1958.

Hemos restaurado una parte de nuestra historia de Zaragoza y esperamos que en este maravilloso entorno disfrute de nuestra gastronomía.

Sea bienvenido.

PARA COMENZAR

Coca fina de pan gallego
Atún marinado, tomate concentrado y mojos

*Alcachofas Naturales con caldo concentrado
de Jamón y lascas de Ibérico

**Ensaladilla de Bogavante y calabacín.
Taco relleno de tomate, pico
de gallo, guacamole y mahonesa de bogavante

**Gallina Trufada rellena
de frutos secos y trufa con crackers de pan.

*Brandada de Bacalao
Cebolla tierna de Fustes a la miel, pimientos al vermouth y
tomate semi-seco

**Arroz Cremoso de Parmesano
con pizza crujiente de mozzarella

**Espárragos naturales
con carpaccio de champiñón, su risotto con piel de
leche y "contesa" helada con trufa

ENTRANTES CON SUPLEMENTO

**Jamón Ibérico con Pan 7,00
De Cristal, Tomate y Aceite
de Oliva Virgen Del Bajo Aragón

Croquetas Cremosas 3,00€
De jamón Ibérico (12 unidades)

**Terrina de Foie al vino tinto
con sus tostas 3,00 €.

Empanadillas 3,00€
De Langostino y Queso (6 unidades)

PARA CONTINUAR

**Pulpo a la Brasa
con Brandada Real y Tejas Crujientes de
Patata.

Raya a la Menière
con Pasta Salteada a la Mantequilla Ahumada y Crema
de Anchoas.

** Merluza con Quiche
de Coliflor al Aroma de Pino Mediterráneo

*Ventresca de Cordero con Puré
de Apionabo, tallarines de Arroz y Nabo con Alcachofas.

**Bacalao con Zanahoria
Asada y Crema de Calabaza con Galleta
"María" de Foie.

Escalopines de Lomo de Ternera
Patata con Suero de Parmesano, Currys y Mojos.

**Pollo de poleñino en guiso, gofre con su paté
y su pechuga escabechada en corte de su piel
crujiente.

SEGUNDOS CON SUPLEMENTO

*Solomillo de Ternera 6,00€
con Milhojas de Láminas de Patata y Tomillo
y Parmentier de Patata.

* Chuletón de Cerdo Ibérico 5,00€
de Bellota con Pimiento Cremoso y
Patatas Fritas Perfectas.

* 1/2 Paletilla de Cordero 6,00€
Con Patatas a lo Pobre.

PARA TERMINAR

Debido a que la repostería es artesana e inmediata, los postres deberán ser elegidos al principio de la misma.

*Sopa de mango thai, Yogurt Griego, Flan de Naranja y Cítricos.

*Lingote de Chocolate con Burbujas de Cacao

Infusión de Leche y Muesli, "Petit Suisse" y Tres Galletas
(Tiramisú, Mantequilla y Trufa, y Cacao y Lima)

*Nuestra banda de Frutas al momento, Crema de Vainilla y Golosinas.

Sablé de Chocolate y Mantequilla Tostada "Maya" con Ganaches especiadas y toques Balsámicos.

23,00 € IVA INCLUIDO

Servicio de Pan
(1,00€)
Pan de Cristal
(3,00€)

* Plato Apto para CELÍACOS
**Plato Apto para CELÍACOS
Con restricciones.

NO INCLUYE BEBIDA NI SERVICIO DE PAN.
ESTE MENÚ SE SERVIRÁ A MESA COMPLETA EN HORARIO DE COMIDA
DE 13:30 A 15:30H SABADOS Y DOMINGOS
Y EN HORARIO DE CENA DE MARTES A SABADO 20:30 A 22:30H.
Para grupos superiores a 10 personas soliciten información.