



Carta



Restaurante

Moli de Xirles

Su cuina de sempre

ENTRADAS FRÍAS
COLD STARTERS
ENTRÉES FROIDES
KALTE VORSPEISEN

1

Ensalada especial: *Lechuga, huevo, espárrago, zanahoria, lombarda, tomate, olivas, cebolla, atún*

Special salad: *Lettuce, egg, asparagus, carrot, red cabbage, tomato, olives, onion, tuna*

Salade spéciale: *Laitue, oeuf, asperge, carlotte, tomate, olives, oignon, thon*

Spezieller Salat: *Römersalat, Ei, Spargel, Karotten, Rotkohl, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Thunfisch*

6,50€

2

Ensalada verd: *Lechuga, huevo, cebolla, tomate, olivas*

Salate verte: *Laitue, oeuf, oignon, tomate, olives*

Green salad: *Lettuce, egg, onion, tomato, olives*

Grüner Salat: *Römersalat, Ei, Zwiebeln, Tomaten, Oliven*

3,90€



3

Aspencat: *Pimiento rojo y verde, berenjena, mas unos trozos de bacalao y nuestro aceite de oliva*

Aspencat: *Red and green peppers, auberine and pieces of cod with our best olive oil*

Aspencat: *Poivrons rouges et verts, aubergine, avec des morceaux de morue et notre huile d'olive*

Aspencat: *Grüner und roter Paprika, Aubergine, Kabeljaustücke und unser Olivenöl*

7,90€

4

Ensalada de ventresca: *tomate, cebolla caramelizada, ventresca, pimiento asado*

Belly tuna salad: *tomato, caramelised onion, belly tuna, roasted pepper*

Salade de thon: *tomate, oignon caramélisé, thon, poivron grillé*

Salat mit feinem Thunfisch-Bauchfleisch: *Tomate, karamellierte Zwiebel, Thunfisch-Bauchfleisch, im Ofen gebratene Paprika*

10€



5

Hígado de rape en escabeche: *Un toque de aceite de oliva, unas finas láminas de queso*

Monkfish liver in brine: *A touch of olive oil, fine slices of cheese*

Foie de lotte à l'escabèche: *Une pointe d'huile d'olive avec des des lamelles de fromage*

Seeteufelleber in Essigmarinade: *Ein Hauch Olivenöl und fein gehobelter Käse*

8€



ENTRADAS FRÍAS
COLD STARTERS
ENTRÉES FROIDES
KALTE VORSPEISEN



6

Jamón ibérico
Iberian cured ham
Jambon ibérique
Iberico-Schinken

15€

7

Queso Manchego
Manchego cheese
Fromage manchego
Manchego-Käse

5€

8

Pastel de puerro: *Puerro, calabacín y para poder acompañar nuestra mermelada casera*

Leek terrine: *Leek, courgette and, to accompany, our home-made jam*

Tourte aux poireaux: *Poireaux, courgette et notre confiture maison en accompagnement*

Lauch-Pastete: *Lauch, Zucchini und unsere hausgemachte Marmelade*

4,50€



10

Parrillada de verdura: *Pimiento rojo y verde, berenjena, tomate, espárragos, cebolla, champiñones, calabacín*

Mixed vegetable grill: *Red and green peppers, aubergine, tomato, aparagus, onion, mushrooms, courgette*

Grillade de légumes: *Poivrons rouge et vert, augbergine, tomate, asperges, oignon, champignons, courgette*

Gegrilltes Gemüse: *Roter und grüner Paprika, Aubergine, Tomate, Spargel, Zwiebel, Champignons*

7,50€

ENTRADAS CALIENTES
HOT STARTERS
ENTRÉES CHAUDES
WARME VORSPEISEN

11

Morcilla, salchicha: *Embutido de la montaña con nuestro toque hecho en la brasa de leña. Unidad*

Morcilla(boudin noir), saucisse: *Charcuterie de montagne braisé. Unité*

Black pudding, sausage: *Char-grilled mountain sauasage with our special touch. unit*

Morcilla-Wurst, Wurst Einheit: *Blutwurst auf Holzkohle gegrillt*

0,95€



12

Calamar: *Anillas de calamar a la andaluza*

Squid: *Squid rings Andalusian style*

Calamar: *Anneaux de calamar à l'andalouse*

Tintenfisch: *Im Teigmantel frittierte Tintenfischringe*

9,90€



13

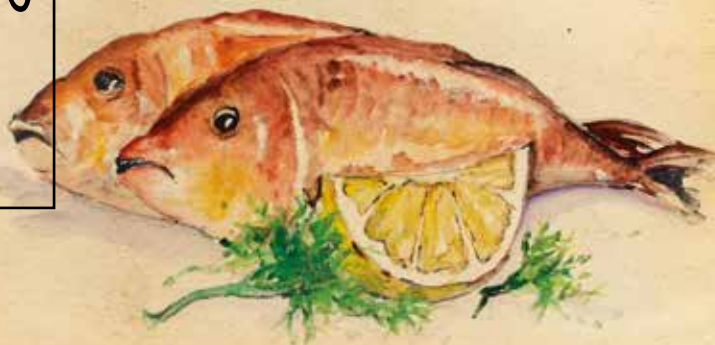
Sepia: *Trozos de sepia con un toque de nuestra salsa verde casera y acompañada de un bocado de ensalada*

Cuttlefish: *Pieces of cuttlefish with a touch of our home-made parsley sauce with a salad garnish*

Seiche: *Morceaux de seiche avec sauce-maison à l'ail pilé et persil, garnie de salade*

Sepia: *Sepia-Stücke in grüner hausgemachter Sauce mit kleiner Salatbeilage*

7,90€



ENTRADAS CALIENTES
HOT STARTERS
ENTRÉES CHAUDES
WARME VORSPEISEN



14

Chopitos: *Sabrosos chopitos rebozados*

Cuttlefish: *Pieces of cuttlefish with a touch of our home-made parsley sauce with a salad garnish*

Seiche: *Morceaux de seiche avec sauce maison à l'ail pilé et persil, garnie de salade*

Sepia: *Sepia-Stücke in grüner hausgemachter Sauce mit kleiner Salatbeilage*

14€

15

Fritura de pescado: *Pescadito fresco de la bahía de Altea*

Fried fish assortment: *Fresh fish from the bay of Altea*

Poissons frits: *Petits poissons frais de la baie d'Altea*

Frittierte Fischplatte: *Kleine frische Fische aus der Bucht von Altea.*

10€

16

Croquetas caseras: *Jamón o bacalao*

Home-made croquettes: *Ham or cod*

Croquettes maison: *De jambon ou de cabillaud*

Hausgemachte Kroketten: *Schinken oder Kabeljau*

7€

17

Pimientos de piquillo rellenos: *De atún y espinacas*

Sweet red peppers: *stuffed with spinach and tuna*

Poivrons de "piquillo" farcis aux épinars et au thon

Piquillo-Paprika *(kleine rote geröstete und gehäutete Paprikaschoten) gefüllt mit Spinat und Thunfisch*

6€

18

Minxos *Plato típico de la zona*

Minxos *Typical regional dish. (stuffed wheat flour flatbread)*

Minxos *Plat typique de la zone (galettes de farine de blé fourrées)*

Minxos *Typisches Gericht aus der Zone. (gefüllte dünne Weizenmehlfladen)*

2€



SOPAS Y PASTA
SOUPS
SOUPES
SUPPEN

19

Sopa de cocido con pelota.

Broth with meatball

Soupe de pot-au-feu avec boulette

Suppe aus Fleisch- und Gemüsebrühe mit
großem Hackfleischball

7,50€



20

Sopa de menudillo: Fideos, trozos de huevo, zanahoria y pollo

Giblet soup: Noodles, pieces of egg, carrot and chicken

Soupe de menudillo: Vermicelle, morceaux d'oeuf, carotte et poulet

Menudillo Suppe: Fadennudeln, Eierstücke, Karotte und Hühnchen

4,50€



21

Gazpacho andaluz: Ligera sopa fría, con un
acompañamiento de verdura picadita. En temporada

Gazpacho andaluz: Chilled light soup accompanied
with finely chopped vegetables

Gazpacho andalous: Soupe froide et
ligère, accompagnée d'émincés de légumes

Gazpacho andaluz: Leichte, kalte
Tomatensuppe mit einer Beilage aus Gemüsestücken

4,50€



22

Arroz amb fresols: Arroz, manita de cerdo,
verduras, alubias. En temporada

Arroz amb fresols: Rice, pig's trotter,
vegetables, beans

Arroz amb fresol: Riz, pied de porc,
légumes, haricots blancs

Reis mit Bohnen: Reis, Schweinefüße,
Gemüse, Bohnen

7,80€

SOPAS Y PASTA
SOUPS
SOUPES
SUPPEN



23

Olleta de blat: *Trigo, manita de cerdo, verduras. En temporada*

Olleta de blat: *Wheat, pig's trotter, vegetables*

Olleta de blat: *Blé, pied de porc, légumes*

Olleta de blat: *Weizen, Schweinefüße und Gemüse*

7,80€

24

Olleta con pelota de maíz. En temporada

Olleta *(stew with beans, rice and pork) with corn flour dumplings. In season*

Pot-au-feu *avec boulette de maïs. En saison*

Olleta-Eintopf *mit Maisball. Saisonal*

9€



25

Spaguetti bolognesa

Spaguetti bolognesa

Spaguetti bolognesa

Spaguetti bolognesa

6€



PAELLAS
PAELLAS
PAELLAS
REISGERICHTE

MÍNIMO 2 PERSONAS
MIN 2 PAX
MINIMUM 2 PERSONNES
MINDESTENS 2 PERSONEN

26

Arroz con bogavante
Rice with lobster
Riz au homard
Reis mit Hummer

15€



27

Arroz abunda: *Arroz, pimiento rojo, calamar*
Arroz abunda (fisherman's rice): *Rice, red pepper, squid*
Riz abunda: *Riz, poivron rouge, calamar*
Reis auf Abanda-Art: *Reis, roter Paprika, Tintenfisch*

9,90€

28

Paella mixta: *Arroz, gamba, cigala, carne de pollo y conejo, pimiento rojo, garbanzos*
Mixed paella: *Rice, prawns, scampi, chicken and rabbit, red pepper, chick peas*
Paella mixte: *Riz, crevette, langoustine, viande de poulet et de lapin, poivron rouge, pois chiches*
Gemischte Paella: *Reis, Garnelen, Scampi, Hühnchen- und Kaninchenfleisch, roter Paprika, Kichererbsen*

9,90€



29

Paella de marisco : *Arroz, pimiento rojo, cigala, gamba, mejillón, calamar*
Seafood paella: *Rice, red pepper, scampi, prawns, mussels, squid,*
Paella de fruits de mer: *Riz, poivron rouge, langoustine, crevette, moule, calamar,*
Meeresfrüchte-Paella: *Reis, roter Paprika, Scampi, Garnelen, Miesmuscheln, Tintenfisch*

10€



PAELLAS
PAELLAS
PAELLAS
REISGERICHTE

30

Fideuá: Fideos, pimiento rojo, cigala, gamba, mejillón, calamar,
Fideuá: Noodles, red peppers, scampi, prawns, mussels, squid, cuttlefish
Fideuá: Vermicelle, poivron rouge, langoustine, crevette, moule,
 calamar, seiche
Fideuá: Nudeln, roter Paprika, Scampi, Garnelen, Miesmuscheln,
 Tintenfisch, Sepia

10€

31

Arroz señoret: Arroz con trozos de pescado pelado sin espinas,
 pimiento rojo
Arroz señoret: Rice with pieces of peeled seafood and boneless fish,
 red peppers
Riz señoret: Riz avec des morceaux de poisson épluchés sans arêtes,
 poivron rouge
Reis auf Señoret-Art: Reis mit gepellten Fischstücken ohne Greten,
 roter Paprika

11€

32

Paella de carne y verdura: Arroz, conejo, pollo, pimiento
 rojo, garbanzos, coliflor, habichuelas tiernas
Meat and vegetable paella: Rice, rabbit, chicken,
 red pepper, chick peas, cauliflower, young beans
Paella de viande et l'égumes: Riz, lapin, poulet, poivron
 rouge, pois chiches, haricots tendres, chou-fleur
Fleisch- und Gemüse-Paella: Reis, Kaninchen, Hühnchen,
 roter Paprika, Kichererbsen, Blumenkohl, Bohnen

9,90€



CARNES
MEAT
VIANDES
FLEISCH

33

Berenjena: Carne picada, queso fundido, bechamel
Aubergine: Mince, melted cheese, bechamel
Aubergine: Viande hachée, fromage fondu, bechamel
Aubergine: Hackfleisch, geschmolzener Käse, Bechamel-Sauce

5,90€

34

Hamburguesa: hamburguesa de ternera , huevo, cebolla, queso, tomate y lechuga 200gr
Hamburger: Beef burger (200gr.), egg, onion, cheese, tomato and lettuce
Hamburguer: Hamburguer(200gr.) deboeuf, oeuf, oignons, fromage, tomate et laitue
Hamburger: Rindshamburger, Ei, Zwiebel, Käse, Tomate und Salat 200gr

8,70€



35

Conejo al ajillo
Rabbit in garlic
Lapin avec une sauce à l'ail
pilé à l'huile d'olive
Kaninchen an Knoblauchsauce

7,30€

36

Conejo a la brasa
Char-grilled rabbit
Lapin à la braise
Auf Kohle gegrilltes
Kaninchenfleisch

7,70€



37

Pollo al ajillo
Chicken in garlic
Poulet avec une sauce à l'ail
pilé et à l'huile d'olive
Hähnchen an Knoblauchsauce

6,90€



CARNES
MEAT
VIANDES
FLEISCH

38

Pollo a la brasa
Char-grilled chicken
Poulet à la braise
Auf Kohle gegrilltes
Hähnchenfleisch

7,50€



39

Chuletas de cordero lechal con ajos tiernos
Suckling lamb chops with young garlic
Côtelettes d'agneau de lait avec ail tendre
Reiseintopf mit Hummer

15€

40

Chuletas de cordero brasa
Char-grilled lamb chops
Côtes d'agneau braisées
Auf Kohle gegrillte
Lammkoteletts

12,50€

41

Cordero al horno
Roast lamb
Agneau au four
Im Ofen geschmortes Lammfleisch

12,75€

42

Entrecot
Entrecote steak
Entrecôte
Entrecôte

12,90€

43

Chuletón 900 gr
T-bone steak (900gr.)
Côte de boeuf 900gr
T-Bone Steak 900gr

18€

44

Solomillo de ternera
Sirloin steak
Filet de boeuf
Rindsfilet

18€



45

Cordero mechado salseado
Pulled lamb with sauce
Agneau mariné en sauce
Gespicktes
Lammfleisch mit Sauce

12€

46

Costilla de cerdo barbacoa
Barbecued pork chop
Côte de porc au barbecue
Schweinerippe vom Grill

13€

PESCADOS
FISH
POISSON
FISCH

47

Lenguado
Sole
Sole
Seezunge

8,80€



48

Merluza
Hake
Colin
Seehecht

9,00€



49

Parrillada de pescado: Gambas, cigalas, emperador, merluza, calamar plancha

Mixed fish grill: Prawns, scampi, swordfish, hake, grilled squid

Parrillada de poissons: Crevettes, langoustines, espadon, colin, calamar à la plancha

Grill-Fischplatte: Garnelen, Scampi, Schwertfisch, Seehecht, Tintentisch auf der Gusseisenplatte gegrillt

14€

50

Brocheta: Rape, gamba pelada, pimiento, calabacín

Fish kebab: Monkfish, peeled prawn, peppers, courgette

Brochette: Lotte, crevette épluchée, poivron, cougette

Spieß: Seeteufel, gepellte Garnelen, Paprika, Zucchini

12€

51

Rape a la marinera: Rape, anillas de calamar, mejillón

Monkfish à la marinère: Monkfish, squid rings, mussels

Lotte marinère: Lotte, anneaux de calamar, moule

Seeteufel auf Seemannsart : Seeteufel, Tintenfischringe, Miesmuscheln

16€





Ctra. Polop a Xirles, Km. 1
03520 POLOP DE LA MARINA (Alicante)

Telf. Reservas: 96 587 02 38



www.restaurantemolidexirles.com