

ES JARDÍ

D'ES MOLÍ

*Un menú que rinde homenaje a la tierra,
el mar y las estaciones de Mallorca*

Selección de panes, aceite de oliva de Sóller, Sal Maldon • 5,00 p.p

ENTRANTES

TOMATES (VG) • 10,00

Albahaca, gajos de naranja, polvo de aceituna negra

PUERROS ASADOS • 16,50

Cecina, salsa gribiche, avellanas tostadas

ATÚN Y SANDÍA • 17,00

Marinada de ponzu, sésamo, kale frito

ENSALADA DE PULPO • 20

Aguacate, alcaparras fritas, gel cítrico, pesto de cilantro



PRINCIPAL

BERENJENA GLASEADA (V) • 17,00

Miso, yogur y hierbas,
brócoli crujiente, almendras tostadas

LUBINA MEDITERRÁNEA • 25,00

Bimi a la parrilla, emulsión roteña

PORCELLA • 25,00

Terrina de cochinillo crujiente,
reducción de frutos rojos, apio en texturas

SOLOMILLO • 30,00

Salsa de pimienta verde, puré de patatas
Opción Rossini (foie) + 10,00

POSTRES

PIÑA • 8,00

Caramelizada al horno,
crumble de avena, crema de lima

70% CACAO • 10,00

Coulant de chocolate,
helado de mascarpone, aceite de oliva

CHEESES

Por favor, pregunte a nuestro personal por nuestra
selección de quesos locales e internacionales • 12,00



Please ask us which dishes can be adapted to vegetarian or vegan diets. Dishes may contain one or more of the 14 allergens listed in the European Directive No. 1169/2011. (1) Cereals contain gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Dairy, (8) Nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame seeds, (12) Sulfur dioxide and sulfites, (13) Lupins, (14) Mollusks. We cannot guarantee the total absence of allergens in all our dishes and beverages. If needed, the service team can provide you with our list of allergens.

CAVAS Y CHAMPÁN

COPA DE CAVA
SELECCIÓN ES MOLÍ • 8,00

VERITAS BRUT • 31,00
Moll | D.O.P. Binissalem

FREIXENET BRUT
NATURE RESERVA • 28,00
Macabeo, Xarel·lo, Parellada
D.O.P. Cava

ELYSSIA PINOT NOIR ROSÉ • 30,00
Pinot Noir | D.O.P. Cava

CODORNIU ARS COLLECTA • 45,00
Pinot noir, Xarel·lo y Trepal
D.O.P. Cava

MOËT-CHANDON BRUT • 85,00
Pinot Noir, Pinot Meunier
y Chardonnay | Champagne

VINOS BLANCOS

COPA DE VINO BLANCO
SELECCIÓN ES MOLÍ • 7,95

PUERTA SANTA • 29,00
Albariño | Rías Baixas

EMINA • 29,00
Sauvignon | D.O.P. Rueda

MACIA BATLE BLANC • 32,00
Prensal blanc | D.O.P. Binissalem

MORTITX BLANC • 35,00
Malvasía, Moscatel, Chardonnay
y Riesling | I.G.P. Mallorca

OLIVER MORAGUES PRENSAL • 33,00
Prensal blanc | I.G.P. Mallorca

JEAN LEON CHARDONNAY • 33,00
Chardonnay | D.O.P. Penedès

TERRAS GAUDA • 35,00
Albariño, Caiño y Loureiro
D.O.P. Rías Baixas

MARQUÉS DE RISCAL
RUEDA VERDEJO • 33,00
Verdejo | D.O.P. Rueda

VINOS TINTOS

COPA DE VINO TINTO
SELECCIÓN ES MOLÍ • 7,95

BUTXET CABERNET SAUVIGNON • 33,00
Cabernet Sauvignon | D.O.P. Plà i Llevant

TIANNA BOCCHORIS • 36,00
Mantonegro, Syrah, Callet, Merlot
I.G.P. Mallorca

VERITAS VINYES VELLES • 36,00
Mantonegro, Cabernet Sauvignon,
Syrah y Callet | D.O.P. Binissalem

SON PRIM MERLOT • 39,00
Merlot | I.G.P. Mallorca

AN/2 • 40,00
Callet, Mantonegro, Fogoneu | I.G.P. Mallorca

12 VOLTIOS • 40,00
Callet, Fogoneu, Syrah,
Cabernet y Merlot | I.G.P. Mallorca

VIÑA POMAL RESERVA • 35,00
Tempranillo | D.O.P. Ca. Rioja

MUGA • 45,00
Tempranillo, Garnacha Tinta,
Graciano y Mazuelo | D.O.P. Rioja

EMILIO MORO CRIANZA • 45,00
Tempranillo o Tinto fino
D.O.P. Ribera del Duero

MALLEOLUS EMILIO MORO • 57,00
Tempranillo | D.O.P. Ribera del Duero

PAGO CARRAOVEJAS • 57,00
Tinto fino, Cabernet Sauvignon
y Merlot | D.O.P. Ribera del Duero

VINOS ROSADOS

COPA DE VINO ROSADO
SELECCIÓN ES MOLÍ • 7,95

JEAN LEON 3055 ROSÉ • 31,00
Pinot Noir | D.O.P. Penedès

MARQUÉS DE CÁCERES
ROSADO • 28,00
Tempranillo y Garnacha | DOPCa Rioja

VERITAS CAP-ROIG • 33,00
Mantonegro, Callet y Syrah
D.O.P. Binissalem