

THE POOL DECK D'ES MOLÍ

Sélection de pains, huile d'olive de Sóller • 4,00 p.p,
*option GF disponible

Entrées et Assiettes à Partager

ES MOLI GAZPACHO (V) • 8,00

Tomate, framboise, pistaches torréfiées,
fromage de chèvre

SALADE CÉSAR AU POULET • 19,00

Sucrine, blanc de poulet, sauce César,
anchois, croûtons
(Option crevettes • 4,00)

BOL MÉDITERRANÉEN (V) • 15,00

Feta, tomates cerises, légumes grillés, pois chiches
croustillants, mesclun, vinaigrette balsamique
(Crevettes • 4,00 | Poulet • 3,00)

CORBEILLE DE LÉGUMES

FRAIS ET SAUCES (VG) • 14,50

Crudités et tortillas de maïs,
guacamole, houmous et tapenade

CALAMARS ET COURGETTES FRITS • 11,00

\Avec aioli à l'ail rôti

Sandwiches

LOBSTER ROLL • 24,00

Pain brioché toasté, mayonnaise sriracha,
oignon rouge en pickles

CLUB SANDWICH • 15,00

Blanc de poulet, mayonnaise aux œufs et
cornichons, jambon cuit, bacon, cheddar, frites

WRAP VÉGAN (VG) • 12,00

Avocat écrasé, tofu frit,
vinaigrette au tahini, salade verte

BURGER BLACK ANGUS • 22,00

Bœuf Angus, cheddar affiné,
pain brioché toasté, frites

BURGER FISH AND CHIPS • 14,00

Poisson blanc frit, sauce tartare,
pain brioché toasté, frites

(V) Végétarien | (VG) Végan

LE GRILL

MER

Veillez consulter le serveur pour connaître
notre poisson du jour (prix du marché).

BAR DE MÉDITERRANÉE • 40,00
GAMBAS • 39,00 | POULPE • 25,00
LANGOUSTE MAJORQUINES • 55,00
(selon disponibilité)

SAUCES

Compote d'oignons
et citron • 4,00 | Vinaigrette
Méditerranéenne • 3,50

TERRA

ENTRECOTE • 40,00
CUISSÉ DE POULET MARINÉE • 28,00
PRESA IBERICA • 27,00

SAUCES

Chimichurri • 2,00 | Mojo rojo • 2,20

SIDES

Salad vert • 5,00 | Frites • 5,50
Pomme de terre roti et Crème Fraîche • 6,00
Legumes grillé • 6,00





Pizzas & Pâtes

MARGHERITA • 14,00
QUATRE FROMAGES • 15,00
TOMATE ET SOBRASADA • 17,00
SAUMON ET CRÈME FRAÎCHE • 19,00

PÂTÈS

Penne ou spaghetti avec la choix du sauce:

PUTTANESCA • 15,00
SAUCE TOMATE ET BASILIC • 14,00
SAUCE BOLOGNAISE • 17,00

Dessert

GÂTEAU AUX AMANDES,
YAOURT AU FRUIT DE LA PASSION • 7,00

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS • 10,00

SÉLECTION DE GLACES ARTISANALES • 8,00



Menu Enfant

Poulet grillé ou poisson croustillant
avec accompagnements

(salade, frites, légumes grillés)

Spaghetti ou penne à la sauce
tomate et au basilic

- 12,00 -



- BOISSONS -

Eaux, sodas et jus de fruits et autres

EAU (50 CL | 1 L) • 3,95 | 5,95

Eau plate ou gazeuse

SODAS • 4,75

Coca-Cola, Coke Zero, Fanta Orange, Sprite,
Schweppes Lemon, tonic, tonic 0 %

JUS DE FRUITS

Jus d'orange ou de citron fraîchement pressé • 6,00

Jus en bouteille de pêche, ananas, pomme, tomate • 4,75

NESTEA • 4,75

LACCAO • 4,75

Café et thé

ESPRESSO OR CORTADO • 3,75

CAFÉ CON LECHE, CAPUCCINO • 4,60

TEAS AND INFUSIONS • 3,95

Mocktails

WATERMELON DAIQUIRI • 13,00

Pastèque, citron vert, eau de coco

AMBER COOLER • 13,00

Rhum 0 %, sirop de poivre,
pamplemousse, tonic

SOUR CUCUMBER • 13,00

Tanqueray 0 %, jus de pomme,
citron vert, ginger beer

Veuillez demander à votre
barman notre sélection
de smoothies de fruits frais • 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.

– COCKTAILS ET VINS –

Spritz

CLASSIC • 14,00

Aperol, cava, eau gazeuse

CAMPARI • 14,00

Campari, cava, eau gazeuse

LIMONCELLO • 15,00

Villa Massa Limoncello, cava, eau gazeuse

MALLORCAN SPRITZ • 15,00

Vermouth Muntaner, fruits rouges, cava, eau gazeuse

Bière

PRESSION • 4,75

Mahou

BOUTEILLE • 4,75

San Miguel 0% 33cl, Estrella Galicia Daura Sin Gluten 33cl

Signature Drinks

ROSEMARY PALOMA • 17,00

Tequila, soda au pamplemousse, romarin frais

STRAWBERRY BASIL SMASH • 17,00

Gin Xoriguer, fraises fraîches, basilic, ginger beer

PINEAPPLE MOJITO • 17,00

Ananas rôti, sirop de poivre, menthe, soda

ESPRESSO MARTINI • 17,00

Vodka, espresso, liqueur de café

SANGRÍA Verre • 9,95 | Pichet • 29,00

Si vous souhaitez déguster un cocktail classique, notre barman est à votre disposition • 15,00

Vins Rosés

Verre de vin rosé sélection Es Molí • 7,95

VERITAS CAP-ROIG • 33,00

Mantonegro, Callet y Syrah | D.O.P. Binissalem

JEAN LEON 3055 ROSÉ • 31,00

Pinot Noir | D.O.P. Penedès

Vins Rouges

Verre de vin rouge sélection Es Molí • 7,95

VIVANCO CRIANZA • 30,00

Tempranillo | D.O.P. Ca. Rioja

BUTXET CABERNET SAUVIGNON • 33,00

Cabernet Sauvignon | D.O.P. Pla i Llevant

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

Vins Blancs

Verre de vin blanc sélection Es Molí • 7,95

PUERTA SANTA • 29,00

Albariño | D.O.P. Rías Baixas

MACIA BATLE BLANC • 32,00

Prensal blanc | D.O.P. Binissalem

OLIVER MORAGUES PRENSAL • 33,00

Prensal blanc | I.G.P. Mallorca

JEAN LEON CHARDONNAY • 33,00

Chardonnay | D.O.P. Penedès

MARQUÉS DE RISCAL RUEDA VERDEJO • 33,00

Verdejo | D.O.P. Rueda

NATUREO 0.0% • 29,00

Muscat, desalcoholizado

Cavas & Champagne

Coupe de cava sélection Es Molí • 8,00

FREIXENET BRUT NATURE RESERVA • 28,00

Macabeo, Xarel-lo, Parellada | D.O.P. Cava

VERITAS BRUT • 31,00

Moll | D.O.P. Binissalem

CODORNÍU ARS COLLECTA • 45,00

Pinot Noir, Xarel-lo y Trepat | D.O.P. Cava

MOËT & CHANDON BRUT • 85,00

Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay Champagne