

# 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 • 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

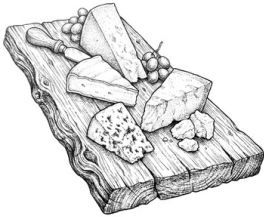
### 70% CACAO • 10,00

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

**ELYSIA 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 | Rias 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. Pla 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