

THE POOL DECK D'ES MOLÍ

Selección de panes, aceite de oliva de Sóller · 4,00 p.p,
**opcion GF disponible*

Entrantes & Platos a Compartir

ES MOLÍ GAZPACHO (V) · 8,00

Tomate, frambuesa, pistachos, queso de cabra

ENSALADA CÉSAR · 19,00

Corazones de lechuga romana, pechuga de pollo, salsa César, anchoas, picatostes
(Opción gambas a la parrilla · 4,00)

BOL MEDITERRÁNEO (V) · 15,00

Feta, tomates cherry, verduras a la parrilla, garbanzos crujientes, mezcla de lechugas, vinagreta balsámica
(Gambas a la parrilla · 4,00 | Pollo a la parrilla · 3,00)

CESTA DE VERDURAS FRESCAS Y DIPS (VG) · 14,50

Crudités y tortillas de maíz, guacamole, hummus y tapenade

CALAMARES Y CALABACÍN FRITO · 11,00

Con alioli de ajo asado

Entrepanes

LOBSTER ROLL · 24,00

Brioche tostado, mayonesa de sriracha, cebolla roja encurtida, patatas fritas

CLUB SÁNDWICH · 15,00

Pechuga de pollo, mayonesa con huevo y encurtidos, jamón cocido, bacon, cheddar, patatas fritas

WRAP VEGANO (VG) · 12,00

Aguacate machacado, tofu frito, vinagreta de tahini, ensalada verde

HAMBURGUESA BLACK ANGUS · 22,00

Carne Angus, queso cheddar, brioche tostado, patatas fritas
- hamburguesa vegana disponible
- opción rossini (extra foir gras) + 10,00

HAMBURGUESA FISH AND CHIPS · 14,00

Lubina blanca frita, salsa tártara, brioche tostado, patatas fritas

(V) Vegetariano | (VG) Vegano

FROM THE GRILL MAR

Por favor, pregunte a su camarero por nuestra pesca del día (precio de mercado).

LUBINA · 40,00 | GAMBAS · 39,00
PATA DE PULPO · 25,00
LANGOSTA MALLORQUINA · 55,00
(sujeto a disponibilidad)

SALSAS

Encebollado de limon · 4,00 | Vinagreta Mediterránea · 3,50

TIERRA

ENTRECOTE · 40,00
MUSLO DE POLLO MARINADO · 28,00
PRESA IBÉRICA · 27,00

SALSAS

Chimichurri · 2,00 | Mojo rojo · 2,20

GUARNICIONES

Ensalada verde · 5,00 | Patatas fritas · 5,50
Patata asada con crème fraîche · 6,00
Verduras a la parrilla · 6,00





Pizzas & Pasta

MARGHERITA • 14,00
CUATRO QUESOS • 15,00
TOMATE Y SOBRASADA • 17,00
SALMÓN Y CRÈME FRAÎCHE • 19,00

PASTA

Penne o espaguetis con opción de salsa:

PUTTANESCA • 15,00
SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA • 14,00
SALSA BOLOÑESA • 17,00

Postres

GATÓ DE ALMENDRAS,
YOGUR DE MARACUYÁ • 7,00
PLATO DE FRUTA FRESCA • 10,00
SELECCIÓN DE HELADOS • 8,00



Menú Infantil

Pollo a la parrilla o pescado frito con
guarniciones (ensalada, patatas fritas)
Penne o espaguetis
con salsa de tomate y albahaca
- 12,00 -



- BEBIDAS -

Agua, Refrescos y Zumos de Frutas y otros

AGUA (50 CL | 1 L) • 3,95 | 5,95
Agua con o sin gas

REFRESCOS • 4,75
Coca-Cola, Coke Zero, Fanta Orange, Sprite,
Schweppes Lemon, tonic, tonic 0%

ZUMOS DE FRUTA
Zummo de naranja o limón recién exprimido • 6,00
Zummo embotellado de melocotón,
piña, manzana, tomate • 4,7

NESTEA • 4,75

LACCAO • 4,75

Café & Té

ESPRESSO OR CORTADO • 3,75
CAFÉ CON LECHE, CAPUCCINO • 4,60
TEAS AND INFUSIONS • 3,95

Mocktails

WATERMELON DAIQUIRI • 13,00
Sandía, lima, agua de coco

AMBER COOLER • 13,00
Ron 0 %, sirope de pimienta, pomelo, tónica

SOUR CUCUMBER • 13,00
Tanqueray 0 %, zumo de manzana, lima,
cerveza de jengibre

Por favor, pregunte a su barman
por nuestra selección de smoothies de
fruta fresca • 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.

– CÓCTELES Y VINO –

Spritz

CLASSIC • 14,00

Aperol, cava, agua con gas

CAMPARI • 14,00

Campari, cava, agua con gas

LIMONCELLO • 15,00

Villa Massa Limoncello, cava, agua con gas

MALLORCAN SPRITZ • 15,00

Vermouth Muntaner, frutos rojos, cava, agua con gas

Cerveza

DE BARRIL • 4,75

Mahou

BOTELLA • 4,75

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

Signature Drinks

ROSEMARY PALOMA • 17,00

Tequila, soda de pomelo, romero fresco

STRAWBERRY BASIL SMASH • 17,00

Gin Xoriguer, fresas frescas, albahaca, cerveza de jengibre

PINEAPPLE MOJITO • 17,00

Piña asada, sirope de pimienta, menta, soda

ESPRESSO MARTINI • 17,00

Vodka, espresso, licor de café

SANGRÍA Copa • 9,95 | Jarra • 29,00

Si desea disfrutar de un cóctel clásico, nuestro barman está a su disposición • 15,00

Vinos Rosados

Copa de vino rosado selección 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

Vinos Tintos

Copa de vino tinto selección 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

Vinos Blancos

Copa de vino blanco selección 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

Copa de cava selección 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