

# 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 MOLÍ 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 Vegan disponible  
- option rossini (extra foie gras) + 10,00

### **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  
Légumes 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

Veillez 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