

ES JARDÍ

D'ES MOLÍ

*Ein Menü, das der Erde, dem Meer und den
Jahreszeiten Mallorcas gewidmet ist*

Brotvariation, Olivenöl aus Sóller, Maldon-Salz • 5,00 pro Person

VORSPEISEN

HEIRLOOM-TOMATEN • 10,00

Basilikum, Orangenfilets und Pulver aus schwarzen Oliven

GERÖSTETER LAUCH • 16,50

Rindercécina, Geribiche-Sauce und gerösteten Haselnüssen

THUNFISCH & WASSERMELONE • 17,00

Ponzu-Marinade, Sesam und knusprigem Kale

LAUWARMER OKTOPUSSALAT • 20,00

Avocado, Knusprige Kapern,
Mandeln, Zitrusgel und Korianderpesto



HAUPTGERICHTE

GEBACKENE AUBERGINE (V) • 17,00

Miso-Glasur mit Joghurt und Kräutern, knuspriger
Brokkoli, geröstete Madeln

MEDITERRANER WOLFSBARSCH • 25,00

Gegrilltem Bimi und Roteña-Emulsion

SPANFERKEL • 25,00

Knusprig gebratenes Spanferkel mit Reduktion roter
Früchte und Knollensellerie in verschiedenen Texturen

ZARTES RINDERFILET • 30,00

Feine grüne Pfeffersauce, Kartoffelcrème
Option Rossini (mit Foie) + 10,00

DESSERTS

ANANAS • 8,00

Im Ofen geröstet, mit zerbröselten
Haferflocken und frischer Limetten-Sahne

70% KAKAO • 10,00

Schokoladen-Coullant mit Mascarpone-Eis
und einem Hauch Olivenöl

KÄSE

Bitte fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Auswahl
an lokalen und internationalen Käsesorten • 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 UND CHAMPAGNER

GLAS CAVA
AUSWAHL 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 • 100,00
Pinot Noir, Pinot Meunier
y Chardonnay | Champagne

WEISSWEINE

GLAS WEISSWEIN
AUSWAHL 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. Rias Baixas

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

ROTWEINE

GLAS ROTWEIN
AUSWAHL 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

ROSÉWEINE

GLAS ROSÉWEIN
AUSWAHL 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