

ES JARDÍ

D'ES MOLÍ

*Un menu qui célèbre la terre,
la mer et les saisons de Majorque*

Sélection de pains, huile d'olive de Soller, Fleur de Sel • 5 p.p

ENTRÉES

TOMATES ANCIENNES (VG) • 10,00

Basilic, segments d'orange, poudre d'olive

ASPERGES GRILLÉES (VG) • 15,00

Salsa Romesco, noix de macadamia râpées

MOULES • 16,00

Sauce à la moutarde et au safran, fenouil braisé

POIREAUX RÔTIS • 16,50

Cecina de bœuf, sauce gribiche, noisettes torréfiées

THON ET PASTÈQUE • 17,00

Marinade ponzu, sésame, chou kale frit

SALADE TIÈDE DE POULPE • 20,00

Avocat, câpres frites, gel d'agrumes,
pesto de coriandre



PLATS PRINCIPAUX

AUBERGINE (V) • 17,00

Glaçage au miso, yaourt aux herbes, brocoli
croustillant, amandes toastées.

BAR MÉDITERRANÉEN • 25,00

Bimi grillé, émulsion de roteña

SOLE • 35,00

Croûte de parmesan, sauce au champagne, légumes
de saison

PORCELLA • 25,00

Cochinillo croustillant, réduction de fruits rouges, purée de céleri-rave

CANNELLONI • 27,00

Poulet rôti, béchamel, foie gras, truffe

FILET DE BŒUF • 30,00

Sauce au poivre vert, purée de pommes de terre
+ Foie gras poêlé 10,00

DESSERTS

ANANAS • 8,00

Caramélisé au four, crumble à l'avoine,
crème au citron vert

70 % DE CACAO • 10,00

Coulant au chocolat,
glace au mascarpone, huile d'olive

PAIN PERDU • 11,00

Caramel au Bailey's, glace à la vanille

FROMAGES

Veuillez demander à votre serveur notre sélection
de fromages locaux et internationaux • 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 ET CHAMPAGNE

COUPE DE CAVA
SÉLECTION 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

VINS BLANCS

VERRE DE VIN BLANC
SÉLECTION 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

VINS ROUGES

VERRE DE VIN ROUGE
SÉLECTION 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

VINS ROSÉS

VERRE DE VIN ROSÉ
SÉLECTION 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