THE POOL DECK
D'ES MOLÍ

Brotvariation mit Olivenöl aus Sóller • 4,00 pro Person
**Glutenfreie verfügbar*

Vorspeisen & Gerichte zum Teilen

GAZPACHO ES MOLI (V) • 8,00
Tomaten, himbeeren, pistazien, ziegenkäse

CAESAR-SALAT • 19,00
Römersalatherzen, hähnchenbrust, caesar-dressing, anchovis, croûtons, parmesan
(Gegrillte garnelen + 4,00)

MEDITERRANE BOWL (V) • 15,00
Feta, cherrytomaten, gegrilltes gemüse, knusprige kichererbsen, blattsalat-mix, balsamico-vinaigrette
(Gegrillte gambas + 4,00 | Gegrilltes hähnchen + 3,00)

KÖRBCHEN MIT FRISCHEM GEMÜSE UND DIPS (VG) • 14,50
Crudités (karotten, radieschen, sellerie, cherrytomaten) und maistortillas, guacamole, hummus, tapenade

FRITTIERTE CALAMARI & ZUCCHINI • 11,00
Mit gerösteter knoblauch-aioli

Sandwiches

HUMMER-ROLL • 30,00
Geröstetes brioche, kimchi-mayonnaise, eingelegte rote zwiebel

CLUB-SANDWICH • 15,00
Hähnchenbrust, ei-senf-mayonnaise mit gewürzgurke, gekochter schinken, cheddar, pommes frites

VEGANER WRAP (VG) • 12,00
Zerdrückte avocado, gebratener tofu, tahini-dressing, kleiner salat

BLACK-ANGUS-BURGER • 22,00
Black-angus-rindfleisch-burger, gereifter cheddar, geröstetes brioche, pommes frites
- *Veggie-Burger erhältlich*
- *Option Rossini (mit extra Foie gras) + 10,00*

FISH-AND-CHIPS BURGER • 14,00
Frittierter weißer fisch, tartarsauce, geröstetes brioche, pommes frite

(V) Vegetarisch | (VG) Vegan

VOM GRILL

MEER

Bitte fragen Sie nach unserem Fisch des Tages, Preis auf Anfrage (Marktpreis).

WOLFSBARSCH • 40, 00 | GAMBAS • 39,00
OKTOPUSARM • 25,00
MALLORQUINISCHER-HUMMER • 55,00
(Je nach Verfügbarkeit)

SAUCEN
Zwiebel-Zitronen 4,00 | Oder mediterrane Vinaigrette • 3,50

LANDE

ENTREÔTE • 40,00
MARINIERTES HÄHNCHENSCHENKEL • 28,00
PRESA IBÉRICA • 27,00

SAUCEN
Chimichurri • 2,00 | Mojo rojo • 2,20

BEILAGEN
Grüner Salat • 5,00 | Pommes Frites • 5,50
Ofenkartoffel Mit Crème Fraîche • 6,00
Gemüse Vom Grill • 6,00





Pizzas & Nudeln

MARGHERITA • 14,00
VIER KÄSE • 15,00
TOMATE & SOBRASADA • 17,00
LACHS MIT CRÈME FRAÎCHE • 19,00

Nudeln
Penne oder Spaghetti mit Wahl zwischen:

PUTTANESCA-SAUCE • 15,00
TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE • 14,00
BOLOGNESE-SAUCE • 17,00

Dessert

MANDELKUCHEN (GATÓ) MIT PASSIONSFRUCHT-JOGHURT • 7,00

FRISCHER OBSTTELLER • 10,00

AUSWAHL AN EISSORTEN • 8,00

Kinder-Menü

Gegrilltes Hähnchen oder frittierter Fisch
mit Beilagen (Salat, Pommes Frites)
Penne oder Spaghetti mit
Tomaten-Basilikum-Sauce
- 12,00 -

- GETRÄNKE -

Wasser, Erfrischungsgetränke und Fruchtsäfte und andere

WASSER (50 CL | 1 L) • 3,95 | 5,95
Still oder mit Kohlensäure

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

FRUCHTSÄFTE
Frisch gepresster Orangen-
oder Zitronensaft • 6,00
Flaschensaft: Pfirsich, Ananas, Apfel, Tomate • 4,70

NESTEA • 4,75

LACCAO • 4,75

Kaffee & Tee

ESPRESSO OR CORTADO • 3,75

CAFÉ CON LECHE, CAPUCCINO • 4,60

TEAS AND INFUSIONS • 3,95

Mocktails

WATERMELON DAIQUIRI • 13,00
Wassermelone, Limette, Kokoswasser

AMBER COOLER • 13,00
Rum 0 %, Pfeffersirup, Grapefruit, Tonic

SOUR CUCUMBER • 13,00
Tanqueray 0 %, Apfelsaft, Limette,
Ginger Beer

Bitte fragen Sie Ihren Barman
nach unserer Auswahl an frischen
Frucht-Smoothies • 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 sulfi tes, (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 & WEIN -

Spritz

CLASSIC • 14,00
Aperol, Cava, Mineralwasser

CAMPARI • 14,00
Campari, Cava, Mineralwasser

LIMONCELLO • 15,00
Villa Massa Limoncello, Cava, Mineralwasser

MALLORCAN SPRITZ • 15,00
Vermouth Muntaner, rote Früchte,
Cava, Mineralwasser

Bier

VOM FASS • 4,75
Mahou

FLASCHE • 4,75
San Miguel 0% 33cl, Estrella Galicia
Daura Sin Gluten 33cl

Signature Drinks

ROSEMARY PALOMA • 17,00
Tequila, Grapefruit-Soda, frischer Rosmarin

STRAWBERRY BASIL SMASH • 17,00
Gin Xoriguer, frische Erdbeeren,
Basilikum, Ginger Beer

PINEAPPLE MOJITO • 17,00
Gegrillte Ananas, Pfeffersirup, Minze, Soda

ESPRESSO MARTINI • 17,00
Vodka, Espresso, Kaffeelikör

SANGRÍA Glas • 9,95 | Karaffe • 29,00

Wenn Sie einen klassischen Cocktail genießen möchten, steht Ihnen unser Barman zur Verfügung • 15,00

Roséweine

Glas Roséwein Auswahl 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

Rotweine

Glas Rotwein Auswahl 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

Weissweine

Glas Weißwein Auswahl 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 & champagner

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 • 100,00
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay
Champagne