Es Molí
HOTEL

SERVICE EN CHAMBRE

Sélection de pains, huile d'olive de Sóller • 4,00 p.p,
**option GF disponible*

PETITES ASSIETTES

TASSIETTE DE FROMAGES • 23,00
Sélection de fromages locaux,
pan de cristal grillé

ASSIETTE DE CHARCUTERIE • 22,00
Sélection de charcuteries majorquines
et ibériques, pan de cristal grillé

SALADE CÉSAR AU POULET • 19,00
Baby gem lettuce, sauce Caesar,
anchois, croûtons
(Crevettes grillées + 4,00)

SANDWICHS ET WRAPS

CLUB SANDWICH • 15,00
Blanc de poulet, mayonnaise
aux œufs et cornichons, jambon cuit,
cheddar, frites

WRAP VÉGAN (VG) • 12,00
Avocat écrasé, tofu frit, vinaigrette
au tahini, salade verte

BURGER BLACK ANGUS • 22,00
Steak de bœuf Angus, cheddar affiné,
pain brioché toasté, frites

PIZZAS

MARGHERITA • 14,00
QUATRE FROMAGES • 15,00
TOMATE ET SOBRASADA • 17,00
SAUMON ET CRÈME • 19,00

PASTAS

Penne ou spaghetti au choix :
PUTTANESCA • 15,00
TOMATE ET BASILIC • 14,00
SAUCE BOLOGNAISE • 17,00

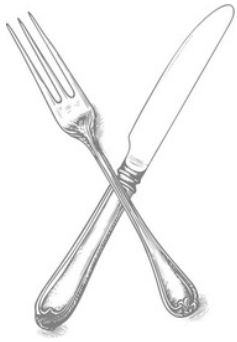
ENTRECÔTE • 30,00
Chimichurri, fries, green salad

POISSON DU JOUR • 25,00
Accompagné du légumes de saison

DESSERTS

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS • 10,00

GÂTEAU AUX AMANDES, YAOURT
AU FRUIT DE LA PASSION • 7,00



(V) Végétarien | (VG) Végan

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.

Es Molí
HOTEL

ROOM SERVICE WINE LIST

VINOS TINTOS

FRANJA ROJA • 30,00
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Callet y Syrah | D.O.P. Binissalem

VERITAS VINYES VELLES • 36,00
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah y Callet | D.O.P. Binissalem

VIVANCO CRIANZA • 30,00
Tempranillo | D.O.P.Ca. Rioja

PAGO CARRAOVEJAS • 57,00
Tinto fino, Cabernet Sauvignon y Merlot | D.O.P. Ribera del Duero

VINOS BLANCOS

PUERTA SANTA • 29,00
Albariño | Rías Baixas

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

MORTITX BLANC • 35,00
Malvasía, Moscatel, Chardonnay y Riesling | I.G.P. Mallorca

OLIVER MORAGUES PRENSAL • 33,00
Prensal Blanc | I.G.P. Mallorc

VINOS ROSADOS

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

MARQUÉS DE CÁCERES ROSADO • 28,00
Tempranillo y Garnacha D.O.P.Ca. Rioja

CAVAS AND CHAMPAGNE

FREIXENET BRUT NATURE RESERVA • 28,00
Macabeo, Xarel·lo, Parellada D.O.P. Cava

MOËT & CHANDON BRUT • 100,00
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay | Champagne

