

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 aïoli 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 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

ENTRECÔTE • 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

Veuillez demander à votre
barman notre sélection
de smoothies de fruits frais • 12,00



– 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