

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 • 10,00

Basilic, segments d'orange, poudre d'olive

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

PORCELLA • 25,00

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

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

FROMAGES

Veuillez demander à votre serveur notre sélection
de fromages locaux et internationaux • 12,00

