

ES JARDÍ

D'ES MOLÍ

*Ein Menü, das der Erde, dem Meer und den
Jahreszeiten Mallorcas gewidmet ist*

Brotvariation, Olivenöl aus Sóller, Maldon-Salz • 5,00 pro Person

VORSPEISEN

HEIRLOOM-TOMATEN • 10,00

Basilikum, Orangenfilets und Pulver aus schwarzen Oliven

GERÖSTETER LAUCH • 16,50

Rindercécina, Geribiche-Sauce und gerösteten Haselnüssen

THUNFISCH & WASSERMELONE • 17,00

Ponzu-Marinade, Sesam und knusprigem Kale

LAUWARMER OKTOPUSSALAT • 20,00

Avocado, Knusprige Kapern,
Mandeln, Zitrusgel und Korianderpesto



HAUPTGERICHTE

GEBACKENE AUBERGINE (V) • 17,00

Miso-Glasur mit Joghurt und Kräutern, knuspriger
Brokkoli, geröstete Madeln

MEDITERRANER WOLFSBARSCH • 25,00

Gegrilltem Bimi und Roteña-Emulsion

SPANFERKEL • 25,00

Knusprig gebratenes Spanferkel mit Reduktion roter
Früchte und Knollensellerie in verschiedenen Texturen

ZARTES RINDERFILET • 30,00

Feine grüne Pfeffersauce, Kartoffelcrème
Option Rossini (mit Foie) + 10,00

DESSERTS

ANANAS • 8,00

Im Ofen geröstet, mit zerbröselten
Haferflocken und frischer Limetten-Sahne

70% KAKAO • 10,00

Schokoladen-Coullant mit Mascarpone-Eis
und einem Hauch Olivenöl

KÄSE

Bitte fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Auswahl
an lokalen und internationalen Käsesorten • 12,00

