

THE POOL DECK D'ES MOLÍ

Selección de panes, aceite de oliva de Sóller • 4,00 p.p,
**opcion GF disponible*

Entrantes & Platos a Compartir

ES MOLÍ GAZPACHO (V) • 8,00

Tomate, frambuesa, pistachos, queso de cabra

ENSALADA CÉSAR • 19,00

Corazones de lechuga romana, pechuga de pollo,
salsa César, anchoas, picatostes
(Opción gambas a la parrilla • 4,00)

BOL MEDITERRÁNEO (V) • 15,00

Feta, tomates cherry, verduras a la parrilla,
garbanzos crujientes, mezcla de lechugas,
vinagreta balsámica
(Gambas a la parrilla • 4,00 | Pollo a la parrilla • 3,00)

CESTA DE VERDURAS FRESCAS Y DIPS (VG) • 14,50

Crudités y tortillas de maíz, guacamole,
hummus y tapenade

CALAMARES Y CALABACÍN FRITO • 11,00

Con alioli de ajo asado

Entrepanes

LOBSTER ROLL • 24,00

Brioche tostado, mayonesa de sriracha,
cebolla roja encurtida, patatas fritas

CLUB SÁNDWICH • 15,00

Pechuga de pollo, mayonesa con huevo y
encurtidos, jamón cocido, bacon, cheddar,
patatas fritas

WRAP VEGANO (VG) • 12,00

Aguacate machacado, tofu frito,
vinagreta de tahini, ensalada verde

HAMBURGUESA BLACK ANGUS • 22,00

Carne Angus, queso cheddar,
brioche tostado, patatas fritas

HAMBURGUESA FISH AND CHIPS • 14,00

Lubina blanca frita, salsa tártara,
brioche tostado, patatas fritas

(V) Vegetariano | (VG) Vegano

A LA PARRILLA MAR

Por favor, pregunte a su camarero por
nuestra pesca del día (precio de mercado).

LUBINA • 40,00 | GAMBAS • 39,00
PATA DE PULPO • 25,00
LANGOSTA MALLORQUINA • 55,00
(sujeto a disponibilidad)

SALSAS

Encebollado | Vinagreta
de limon • 4,00 | Mediterránea • 3,50

TIERRA

ENTRECOTE • 40,00
MUSLO DE POLLO MARINADO • 28,00
PRESA IBÉRICA • 27,00

SALSAS

Chimichurri • 2,00 | Mojo rojo • 2,20

GUARNICIONES

Esalada verde • 5,00 | Patatas fritas • 5,50
Patata asada con crème fraîche • 6,00
Verduras a la parrilla • 6,00





Pizzas & Pasta

MARGHERITA • 14,00
CUATRO QUESOS • 15,00
TOMATE Y SOBRASADA • 17,00
SALMÓN Y CRÈME FRAÎCHE • 19,00

PASTA

Penne o espaguetis con opción de salsa:

PUTTANESCA • 15,00
SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA • 14,00
SALSA BOLOÑESA • 17,00

Postres

GATÓ DE ALMENDRAS,
YOGUR DE MARACUYÁ • 7,00

PLATO DE FRUTA FRESCA • 10,00

SELECCIÓN DE HELADOS • 8,00



Menú Infantil

Pollo a la parrilla o pescado frito con
guarniciones (ensalada, patatas fritas)

Penne o espaguetis
con salsa de tomate y albahaca
- 12,00 -



- BEBIDAS -

Agua, Refrescos y Zumos de Frutas y otros

AGUA (50 CL | 1 L) • 3,95 | 5,95
Agua con o sin gas

REFRESCOS • 4,75

Coca-Cola, Coke Zero, Fanta Orange, Sprite,
Schweppes Lemon, tonic, tonic 0%

ZUMOS DE FRUTA

Zumo de naranja o limón recién exprimido • 6,00
Zumo embotellado de melocotón,
piña, manzana, tomate • 4,7

NESTEA • 4,75

LACCAO • 4,75

Café & Té

ESPRESSO OR CORTADO • 3,75

CAFÉ CON LECHE, CAPUCCINO • 4,60

TEAS AND INFUSIONS • 3,95

Mocktails

WATERMELON DAIQUIRI • 13,00

Sandía, lima, agua de coco

AMBER COOLER • 13,00

Ron 0 %, sirope de pimienta, pomelo, tónica

SOUR CUCUMBER • 13,00

Tanqueray 0 %, zumo de manzana, lima,
cerveza de jengibre

Por favor, pregunte a su barman
por nuestra selección de smoothies de
fruta fresca • 12,00



– CÓCTELES Y VINO –

Spritz

CLASSIC • 14,00

Aperol, cava, agua con gas

CAMPARI • 14,00

Campari, cava, agua con gas

LIMONCELLO • 15,00

Villa Massa Limoncello, cava, agua con gas

MALLORCAN SPRITZ • 15,00

Vermouth Muntaner, frutos rojos,
cava, agua con gas

Cerveza

DE BARRIL • 4,75

Mahou

BOTELLA • 4,75

San Miguel 0% 33cl, Estrella Galicia
Daura Sin Gluten 33cl

Signature Drinks

ROSEMARY PALOMA • 17,00

Tequila, soda de pomelo, romero fresco

STRAWBERRY BASIL SMASH • 17,00

Gin Xoriguer, fresas frescas, albahaca,
cerveza de jengibre

PINEAPPLE MOJITO • 17,00

Piña asada, sirope de pimienta, menta, soda

ESPRESSO MARTINI • 17,00

Vodka, espresso, licor de café

SANGRÍA Copa • 9,95 | Jarra • 29,00

Si desea disfrutar de un cóctel clásico,
nuestro barman está a su disposición • 15,00

Vinos Rosados

Copa de vino rosado selección 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

Vinos Tintos

Copa de vino tinto selección 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

Vinos Blancos

Copa de vino blanco selección 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

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 • 85,00

Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay
Champagne