

MOLA EASTER MENU

17.04 - 21.04

MOLA-Aperitif



Hausgemachtes Brot
mit frischem MOLA-Dip und marinierten Oliven



Gazpacho aus mallorquinischen Erdbeeren
mit Oktopus, Tapioka-Zitronella, Sichuan-Pfeffer und Orangenöl



Knuspriger Ochsenschwanz
mit spanischem Omelettschaum, roter Zwiebelmarmelade



Steinbutt mit geräuchertem Miso und Shiso-Butter
mit Kimchi Pak Choy Crepe



Weißes Kalbfleisch
mit getrüffeltm Gänselebersaft, Selleriepüree, Babybrokkoli



Vanille- und Tonkabohnenparfait
mit Pistazie, Rhabarber, Himbeerbiskuit

6-Gänge-Menü 88,00 EURO

5-Gänge-Menü 68,00 EURO

(Auswahl zwischen den zwei Hauptgängen)

MOLA EASTER MENU

17.04 - 21.04

MOLA-Aperitif



Homemade bread
with a freshly made MOLA dip and marinated olives



Gazpacho made from Mallorcan strawberries
with octopus, tapioca citronella, Sichuan pepper and orange oil



Crispy oxtail
with Spanish omelette foam and red onion marmalade



Turbot with smoked miso and shiso butter
with kimchi pak choy crepe



White veal pike
with truffled goose liver juice, celeriac puree, baby broccoli



Vanilla and tonka bean parfait
with pistachio, rhubarb and raspberry cake

6-course menu 88.00 EURO

5-course menu 68.00 EURO

(choice between the two main courses)

MOLA EASTER MENU

17.04 - 21.04

Aperitivo MOLA



Nuestro pan casero con Alioli, dip del día y aceitunas marinadas



Gazpacho de Fresa Mallorquín
con pulpo, Tapioca citronela, aceite pimienta Sichuan y naranja



Rabo de Toro crujiente
con espuma tortilla Española y mermelada cebolla roja



Radaballo con mantequilla ahumada de Miso y Shiso
con crepe de Pak Choy al Kimchi



Picana Ternera Blanca lechal
con jugo de Foie Gras trufado, puree de apio, baby broccoli



Parfait de Vainilla y Haba Tonka
con bizcocho de pistachos, ruibarbo y frambuesa

Menú de 6 platos 88,00 EURO

Menú de 5 platos 68,00 EURO

(a elegir entre los dos platos principales)