



Bienvenido a MOLA, un lugar que despertara sus sentidos. Tómese una copa de vino selecto y déjese sorprender por nuestras delicias culinarias. MOLA le invita a crear su menú individual o compartir platos diferentes en un ambiente relajado.

MOLA une sencillez y calidad en un ambiente familiar.

Welcome to MOLA, a place that inspires your senses. Treat yourself to one of our exquisite wines and taste some of our culinary delights. MOLA invites you to create your own menu or share our delicious food in a relaxed atmosphere.

MOLA combines easiness with high quality in familiar ambience.

Herzlich Willkommen im MOLA, dem Ort der Ihre Sinne weckt. Genießen Sie einen unserer erlesenen Weine und lassen Sie sich von unseren kulinarischen Köstlichkeiten überraschen. MOLA lädt Sie ein, Ihr individuelles Menü zu kreieren oder einzelne Gerichte in freundschaftlicher Atmosphäre zu teilen.

MOLA verbindet Leichtigkeit und Qualität in familiärem Ambiente.

## MENU MOLA

Selección del chef de tres platos y un postre  
Three dishes and one dessert selected by the chef  
Drei Gänge und ein Dessert nach Selektion des Küchenchefs  
€ 30.00

### NUESTROS PLATOS/UNSERE GERICHTE/OUR DISHES

Pan casero con tomates secos, aceitunas marinadas, alioli y aceite de oliva  
Homemade bread with dried tomatoes, marinated olives, alioli and olive oil  
Hausgemachtes Brot, mallorquinische Oliven, Alioli und Olivenöl  
(También sin gluten/ also gluten free/ auch glutenfrei)

€ 6.00



Hummus de garbanzos con verduras al grill  
Hummus with marinated vegetables  
Hummus mit gebratenem und mariniertem Gemüse

€ 8.00



Cordero-Kibbeh con ensalada de berenjenas y yogur  
Lamb-Kibbeh with eggplant salad and yogurt  
Lamm-Kibbeh auf Auberginensalat mit Joghurt

€ 13.00



Ensalada de tomate y pan crujiente, gambón, rúcula y parmesano  
Tomato salad with crunchy bread, prawn, rocket and parmesan  
Tomatensalat mit knusprigem Brot, Garnele, Rucola und Parmesan

€ 13.00



Gazpacho de fresas con jamón Joselito y menta  
Strawberry gazpacho with ham Joselito and mint  
Erdbeer Gazpacho mit Joselito Schinken und Minze

€ 8.00

Ceviche de corvina con aguacate, tomate, cebolla roja y cilantro  
Jewfish ceviche with avocado, tomato, red onion and coriander  
Ceviche vom Adlerfisch mit Avocado, Tomate, rotem Zwiebel und Koriander

€ 13.00



Tartar de atún con aguacate y salsa ponzu  
Tuna tartar with avocado and ponzu sauce  
Thunfischtartar mit Avocado und Ponzusauce

€ 14.00



Ensalada Cesar con pechuga de pollo y bacón  
Cesar salad with chicken breast and bacon  
Cesar Salat mit Hühnerbrust und Speck

€ 12.00



Langostinos en tempura, mayonesa de wasabi y zanahorias agri dulces  
Tempura-Prawns with Wasabi-Mayonaise and sweet-sour carrots  
Garnelen im Tempurateig mit Wasabimayonaise und süßsauren Karotten

€ 16.00



Gyozas de pollo y setas shitake, colinabo en caldo de soja y limón  
Gyozas with chicken, shitake mushrooms, swede in soya broth and lemon  
Gyozas mit Huhn, Shitake Pilzen, Steckrübe in Sojabrühe und Zitrone

€ 14.00



Ravioli de cochinillo con cebolletas y trufa de verano  
Ravioli with suckling pig, spring leek and summer truffle  
Spanferkel Ravioli mit Frühlinglauch und Sommertrüffel

€ 15.00



Entrecote con verduras al wok y arroz basmati con jengibre  
Entrecote with wok vegetables and basmati rice with ginger  
Entrecote mit Wokgemüse, Basmatireis mit Ingwer

€ 19.00



Rodaballo con almejas, calabacín, tomate y azafrán  
Turbot with seashells, courgette, tomato and saffron  
Steinbutt mit Muscheln, Zucchini, Tomate und Safran

19.00€



## POSTRES/DESSERTS

Parfait de coco con piña y migas  
Coconut parfait with pineapple and crumble  
Kokosparfait mit Ananas und Crumble

€ 6.00



Cerezas marinadas con mousse de chocolate y espuma de vainilla  
Marinated cherries with chocolate mousse and vanilla foam  
Marinierte Kirschen mit Schokoladenmousse und Vanilleschaum

€ 6.00



Piruletas de chocolate blanco y negro  
White and dark chocolate ice cream lollipops  
Geeiste weiße und dunkle Schokoladen-Lolllys

€ 7.00



## QUESO/KÄSE/CHEESE

Queso manchego y mahón con mostaza de higos  
Manchego and Mahón cheese with figs mustard  
Manchego und Mahón mit Feigensenf

€ 7.00



En el caso de que tenga cualquier pregunta con relación a alérgenos,  
póngase en contacto con nuestros camareros.

For any question related to allergens in our food, please do not hesitate to contact our staff.

Bei Fragen zu möglichen Allergenen fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

