



ES MOLLET

Cantina d'es Portitxol

Reservas
Reservation
Reservierungen
971 247 109

esmollet.com

HORARIO APERTURA

SCHEDULE OPENING

ÖFFNUNGSZEITEN

Domingo noche
y Lunes cerrado

Sunday night
and Monday closed

Sonntags ab 16.30
und montags
ganztags geschlossen

COCINA ABIERTA

OPEN KITCHEN

KÜCHE GEÖFFNET

13:00 a 15:30
19:00 a 23:00

13:00 to 15:30
19:00 to 23:00

13:00 bis 15:30
19:00 bis 23:00

Carta

(por el Chef Fabian Islas)

1	Jamón Ibérico "LA JARA" (100 gr. con pan cristal)	18
2	Antxoas con Escalivada (con pan cristal)	12
3	Croquetas de Boletus y Foie (8 ud.)	9
4	Croquetas de Ibérico (8 ud.)	9
5	Patatas Bravas con Trufa y Parmesano	8
6	Espárragos Trigueros plancha	11
7	Sardinas ahumadas (con tomate seco)	14
8	Ventresca de Bonito con tomate	12
9	Ensalada de Burrata con Pesto rojo	12
10	Ensalada de Pastrami	12
11	Pata de Pulpo plancha (350 gr.)	22
12	Vieiras plancha con Ibérico (4 ud.)	17
13	Gambas plancha (150 gr.)	14
14	Pimientos de Padrón	7
15	Flores de alcachofa, Trufa y Parmesano	12
16	Cazón en adobo (300 gr.)	11
17	Boquerones fritos (200 gr.)	10
18	Calamares a la Andaluza	12
19	Merluza a la plancha (250 gr.)	15
20	Lenguado a la plancha (400 gr.)	24
21	Atún a la plancha (250 gr.)	22
22	Salmón a la plancha (250 gr.)	14
23	Lubina a la Espalda	14
24	Burger "Es Mollet"	12
25	Lomo bajo argentino (300 gr.)	22
26	Solomillo con Foie e Higo	28
27	Pan cristal, Ali oli, tomate y aceitunas	3
28	Pan Ali oli y aceitunas	2

Postres

(de Rosa Velvet)

29	Tarta Limón y Merengue	6
30	Tarta de Manzana	6
31	Brownie	6

Otros Postres: (consultar Camarero)

Menu

(by Fabian Islas chef)

1	Iberian Ham "LA JARA" (100 grams with crusty bread)	18
2	Anchovies with Escalivada (with crusty bread)	12
3	Croquettes of Boletus and Foie (8 pieces.)	9
4	Croquettes of Iberian Ham (8 pieces.)	9
5	Rustic Potatoes in spice sauce, Truffle and Parmesan	8
6	Grilled wild Asparagus	11
7	Smoked Sardines with dried Tomatoes	14
8	White tuna Belly with Tomato	12
9	Burrata Mozzarella with red Pesto and Roquet	12
10	Pastrami Salad	12
11	Grilled Octopus leg (350 gr.)	22
12	Grilled Scallops with Iberian Ham (4 pieces.)	17
13	Grilled Shrimps (150 gr.)	14
14	Padrón Peppers	7
15	Artichoke hearts, Truffle and Parmesan cheese	12
16	Marinated dogfish (300 gr.)	11
17	Fried Anchovies (200 gr.)	10
18	Squid cooked in Andalusian style	12
19	Grilled Hake (250 gr.)	15
20	Grilled Sole (400 gr.)	24
21	Grilled Tuna (250 gr.)	22
22	Grilled Salmon (250 gr.)	14
23	Grilled Sea Bass	14
24	Burger "Es Mollet"	12
25	Argentinian tender Loin (300 gr.)	22
26	Sirloin with Foie and Figs	28
27	Crusty Bread, Garlic sauce, Tomato and Olives	3
28	Plain Bread, Garlic sauce and Olives	2

Desserts

(by Rosa Velvet)

29	Lemon Pie	6
30	Apple Cake	6
31	Brownie	6

Other Desserts: (Consult our Staff)

Menu

(Von Chef Fabian Islas)

1	Iberico-Schink "LA JARA" 100gr. mit "Kristallbrot"	18
2	Anchovisfilets mit Escalivada mit "Kristallbrot"	12
3	Pilz-Foie-Kroketten (8 Stück)	9
4	Iberico-Kroketten (8 Stück)	9
5	Rustikale Kartoffel mit sauce, Trüffel und Parmesan	8
6	Gebratener grüner Spargel	11
7	Geräucherte Sardinen mit Trockentomaten	14
8	Feines Bauchfleisch vom weißen Thun mit Tomatenpüree	12
9	Burrata Salat mit rotem Pesto	12
10	Pastrami Salat	12
11	Gebratener Oktopusarm (350 gr.)	22
12	Gebratene Jakobsmuscheln mit Iberico (4 ud.)	17
13	Gebratene Garnelen (150 gr.)	14
14	Bratpaprika mit Meersalz	7
15	Blumenform gedünstete Artischocken Trüffel und Parmesan	12
16	Marinierter Glatthai / Hundshai (300 gr.)	11
17	Frittierte Sardellen (200 gr.)	10
18	Frittierte Tintenfischringe	12
19	Gebratener Seehecht (250 gr.)	15
20	Gebratene Seezungea (400 gr.)	24
21	Gebratener Thunfisch (250 gr.)	22
22	Gebratener Lachs (250 gr.)	14
23	Gegrillter wolfsbarsch	14
24	Burger "Es Mollet"	12
25	Argentinische Lende (300 gr.)	22
26	Rinderfilet mit Foie und Feigen	28
27	Kristallbrot, Knoblauchmayonnaise, Tomate und Oliven	3
28	Brot, Knoblauchmayonnaise und Oliven	2

Desserts

(Von Rosa Velvet)

29	Zitronenkuchen	6
30	Apfelkuchen	6
31	Brownie	6

Apfelkuchen: (kellner konsultieren)

Este establecimiento tiene a su disposición para su consulta,
la información relativa a la presencia de alérgenos en todos nuestros productos,
"Consulte a nuestro personal si desea más información"

This establishment has at your disposal for your inquiry,
information regarding the presence of allergens in all our products,
"Consult our staff for more information"

Benötigen Sie Information über Zusatzstoffe oder Allergene in unseren Gerichten?
Bitte wenden Sie sich an unser Personal.