



Es Mollet



Entrantes

01. Mejillones a la Marinera.....	10,40
02. Calamar a la Andaluza	9,90
03. Croquetas de Pollo	7,90
04. Gambas al Ajillo.....	12,90
06. Carpaccio de Ternera con Parmesano	10,20
09. Mousse de Salmón con aguacate y gambas	12,00
94. Pulpo a la Gallega	14,90
13. Entrante “Es Mollet”	4,90
<i>(Pan con Aioli, Aceitunas, Paté y Tomate aliñado)</i>	

Ensaladas

14. Ensalada Mediterránea	7,90
<i>(Lechugas variadas, Tomate, Cebolla, Zanahoria, Pepino, Jamón York, Queso, Huevo Hervido y Nueces)</i>	
15. Ensalada de Atún	7,90
<i>(Lechugas variadas, Tomate, Cebolla, Zanahoria, Pepino, Huevo hervido y Atún)</i>	
16. Ensalada de Pollo.....	7,90
<i>(Lechugas variadas, Tomate, cebolla, Zanahoria, Pepino, Huevo hervido, Pollo, Pan tostado y Salsa Cesar)</i>	
17. Ensalada Tropical.....	7,90
<i>(Lechugas variadas, Tomate y Fruta de Temporada)</i>	
18. Ensalada del Chef	8,90
<i>(Lechugas Variadas, Tomate, Frutos Secos, Queso de Cabra y Manzana)</i>	
20. Ensalada “Es Mollet”	12,90
<i>(Gambas, Salmón y Guacamole)</i>	

Huevos y Tortillas

21. Tortilla Francesa	6,50
22. Tortilla Española	7,50
23. Tortilla con Champiñones	7,50
24. Tortilla con Jamón York.....	7,50
25. Tortilla con Gambas.....	11,90

Sopas, Arroces y Pasta

26. Sopa de Tomate	6,60
27. Sopa de Pollo	6,60
28. Sopa de Marisco.....	12,90
29. Espaguetti Bolognesa.....	6,90
30. Lasaña.....	8,90
31. Wok de Tallarines con Ternera, Verduras y salsa de ostras.	13,20
95. Wok de Tallarines con Pollo, Gambas y salsa de ostras.....	13,20
32. Paella Mixta (<i>min. 2 pax</i>) precio por persona	13,40
33. Paella de Marisco (<i>min. 2 pax</i>) precio por persona	14,40
34. Paella Negra (<i>min. 2 pax</i>) precio por persona.....	14,90

(Todas las paellas se elaboran con arroz del Delta del Ebro)

Pescados y Mariscos

48. Calamar a la Plancha	17,90
49. Salmón a la Plancha.....	16,40
50. Salmón al Cava	17,40
51. Filete de rodaballo a la Plancha	18,20
52. Filete de corvina con salsa de mostaza y almendras....	15,20
53. Sepia a la Plancha.....	15,80
55. Rape con Gambas y Almejas	19,40
56. Filete de Lenguado con Salsa de Vermuth Mallorquín y Gambas	19,20
58. Parrillada Pescado y Marisco (<i>min.2 pax</i>) precio p/persona...	25,00
59. Mariscada (<i>min. 2 pax</i>) precio por persona	30,00

Caldereta de Langosta o Bogavante por encargo

Carnes *(Todas las carnes son de origen nacional)*

62. Cordon Blue.....	14,90
63. Escalope de Cerdo o Pollo con Salsa de Champiñones...	13,50
64. Escalope de Cerdo o Pollo con Salsa Gitana	13,50
65. Entrecot a la Plancha <i>by Josper</i>	17,70
66. Entrecot con Salsa de <i>(Pimienta, Diana o Roquefort)</i> ...	18,70
68. Pechuga de Pollo a la Pimienta.....	12,90
69. Lomo con Salsa de Champiñones.....	11,30
70. Chuletas de Cordero la Plancha <i>by Josper</i>	16,60
72. Medallones de Cerdo con Salsa de Champiñones	15,60
74. Solomillo de Ternera a la Plancha <i>by Josper</i>	19,40
75. Solomillo de Ternera con Salsa de <i>(Pimienta, Diana o Roquefort)</i>	19,90
76. Solomillo de Ternera a la Piedra <i>by Josper</i>	19,90
77. Medallones de Ternera con salsa de Champiñones.....	19,90
82. Ribs. Costillar de cerdo a la Barbacoa	14,80
90. Chuletón de Ternera <i>by Josper</i>	28,00 €/Kg

Niños (Hasta 12 años)

83. Espaguetti Bolognesa.....	5,20
84. Escalope con Patatas.....	5,20
85. Pechuga de Pollo rebozada con Patatas	5,20
87. Deditos de Merluza con Patatas.....	5,20
88. Nuggets de Pollo con Patatas	5,20
89. Mollet Pack <i>(Hamburguesa, Patatas y Cola)</i>	6,80



Starters

- 01. Mussels Marinera Style10,40
- 02. Squid roman style “andaluza”9,90
- 03. Chicken Croquets7,90
- 04. Prawns in Garlic12,90
- 06. Beef Carpaccio with Parmesan Cheese10,20
- 09. Salmon Mousse with avocado and prawns12,00
- 94. Octopus Galician style14,90
- 13. Starter “Onkel Willi”4,90
(Bread With Garlic mayonnaise, Olives, Pate and Tomato seasoned)

Salads

- 14. Mediterranean Salad7,90
(Mixed Green Salad, Tomato, Onion, Cucumber, Cheese, Ham, Carrots, Boiled Egg And Hazel Nut)
- 15. Tuna Salad7,90
(Mixed Green Salad, Tomato, Onion, Cucumber, Tuna, Carrots and Boiled Egg)
- 16. Chicken Salad7,90
(Mixed Green Salad, Tomato, Onion, Cucumber, Carrots, Chicken, Toast, Boiled Egg and Cesar Sauce)
- 17. Tropical Salad7,90
(Mixed Green Salad, Tomato and Seasonal fruits)
- 18. Chef Salad8,90
(Mixed Green Salad, Tomato, Dry Fruits, Goat Cheese and Apple)
- 20. “Es Mollet” Salad12,90
(Prawns, Salmon and Guacamole)

Eggs & Omelettes

21. Plain Omelette	6,50
22. Spanish Omelette	7,50
23. Mushrooms Omelette	7,50
24. Omelette with Ham	7,50
25. Omelette with Prawns.....	11,90

Soups, Pasta and Rice

26. Tomato Soup	6,60
27. Chicken Soup	6,60
28. Sea Food Soup.....	12,90
29. Spaghetti Bolognese	6,90
30. Lasagne.....	8,90
31. Noodle Wok with Beef, Vegetables and Oyster sauce	13,20
95. Noodle Wok with Chicken, Prawns and Oyster sauce ..	13,20
32. Mixed Paella (min. 2 pax) price per person	13,40
33. Sea Food Paella (min. 2 pax) price per person	14,40
34. Black Paella (min. 2 pax) price per person.....	14,90

(Our paellas are cooked with Delta del Ebro rice)

Fish and Sea Food

48. Grilled Squid	17,90
49. Grilled Salmon	16,40
50. Salmon with Champagne Sauce	17,40
51. Grilled Turbot filet	18,20
52. Corvina filet with mustard and almond sause.....	15,20
53. Grilled Cuttlefish	15,80
55. Monkfish with Prawns and Clams.....	19,40
56. Sole fillet with Mallorcan Vermouth Sauce and Prawns	19,20
58. Mixed Grill Sea Food and Fish (min.2 pax) price per person...	25,00
59. Mixed Sea Food (min. 2 pax) price per person	30,00

Stew of lobster or bogavante (on request)

Meat (All meats are of Spanish origin)

62. Cordon Bleu.....	14,90
63. Pork or chicken Escallop with Mushrooms Sauce.....	13,50
64. Pork or chicken Escallop with Gypsy Sauce	13,50
65. Grilled Entrecotte..... <i>by Jospet</i>	17,70
66. Entrecotte with (<i>Pepper, Diana or Roquefort Sauce</i>)	18,70
68. Chicken Breast with Pepper Sauce	12,90
69. Pork Fillet with Mushrooms Sauce	11,30
70. Lamb Chops..... <i>by Jospet</i>	16,60
71. Pork Sirloin with (<i>Pepper, Diana, or Roquefort Sauce</i>)....	15,60
72. Pork medalion In Mushroom Sauce	15,60
73. Tenderloin Kebab.....	15,90
74. Grilled Beef Sirloin..... <i>by Jospet</i>	19,40
75. Beef Sirloin with (<i>Pepper, Diana or Roquefort Sauce</i>) ..	19,90
76. Beef Sirloin on the Hot Stone..... <i>by Jospet</i>	19,90
77. Beef Medalion with Mushroom Sauce.....	19,90
82. BBQ Ribs.....	14,80
90. T-Bone-Steak..... <i>by Jospet</i>	28,00 €/Kg

Children's (To 12 Years Old)

83. Spaguetti Bolognese.....	5,20
84. Escallop with Chips	5,20
85. Chicken Fillet with Chips	5,20
87. Fish Fingers with Chips	5,20
88. Chicken Nuggets with Chips.....	5,20
89. Mollet Pack (<i>Burger, Chips and Coke</i>)	6,80



Vorspeisen

- 01. Muscheln auf „Matrosen Art“10,40
- 02. Panierte Tintenfischringe „Andaluza“9,90
- 03. Hähnchenkroketten7,90
- 04. Krabben in Knoblauch-Öl.....12,90
- 06. Rindercarpaccio mit Parmesan-Käse10,20
- 09. Lachs Mousse mit Avocado und Garnelen12,00
- 94. Krake im galizischen Stil.....14,90
- 13. Vorspeisen „Onkel Willi“4,90
(Brot mit Knoblauchmayonaise, Leberwurst, Oliven und Tomate gewürzt)

Salate

- 14. Salat „Mediterranea“7,90
(*Verschiedene Salate der Saison, Tomate, Zwiebeln, Karotte, Gurke, Kochschinken, Käse, gekochtes Ei und Walnüsse*).
- 15. Thunfischsalat7,90
(*Verschiedene Salate der Saison, Tomate, Zwiebeln, Karotte, Gurke, gekochtes Ei und Thunfisch*).
- 16. Hähnchensalat.....7,90
(*Verschiedene Salate der Saison, Tomate, Zwiebeln, Karotte, Gurke, gekochtes Ei, Hähnchen, geröstetes Brot und „Cesar“-Sosse*).
- 17. Salat „Tropical“7,90
(*Verschiedene Salate der Saison, Tomate und Früchte der Jahreszeit*).
- 18. Chefsalat8,90
(*Verschiedene Salate der Saison, Tomate, Trockenfrüchte, Ziegenkäse und Apfel*).
- 20. Salat „Es Mollet“12,90
(*Krabben, Lachs und Guacamole*).

Tortillas /Omelettes

21. Französisches Omelette.....	6,50
22. Spanisches Omelette (mit Kartoffeln).....	7,50
23. Omelette mit Champignons.....	7,50
24. Omelette mit Kochschinken.....	7,50
25. Omelette mit Gambas	11,90

Suppen, Reisgerichte und Teigwaren

26. Tomatensuppe	6,60
27. Hühnersuppe	6,60
28. Meeresfrüchtesuppe.....	12,90
29. Spaguetti Bolognese	6,90
30. Lasagne.....	8,90
31. Nudel-Wok mit Rindfleisch, Gemüse und Austernsauce ...	13,20
95. Nudel-Wok mit Hähnchen, Garnelen und Austernsauce	13,20
32. Gemischte Paella (für 2 Pers.), Preis pro Person.....	13,40
33. Meeresfrüchte-Paella (für. 2 Pers.), Preis pro Person...	14,40
34. Schwarze Paella (für 2 Pers.), Preis pro Person	14,90

(die Paellas werden mit Reis aus dem Delta des Ebro zubereitet)

Fisch und Meeresfrüchte

48. Tintenfisch gegrillt.....	17,90
49. Gegrillter Lachs	16,40
50. Lachs mit Champagner-Sosse	17,40
51. Gegrillter Steinbut filet	18,20
52. Corvina Fish filet mit sens Mandelsosse	15,20
53. gegrillter Tintenfisch „Sepia“	15,80
55. Seeteufel mit Krabben und Venusmuscheln	19,40
56. Seezungenfilet mit mallorquinischer Wermut-sosse und Garnelen.....	19,20
58. Gemischte Fisch und Meeresfrüchteplatte (für 2 Pers)Preis pro Person..	25,00
59. Meeresfrüchteplatte (für 2 Pers.), Preis pro Person.....	30,00

Hummer- oder Langusten-Topf (Caldereta) auf Anfrage

Fleischgerichte (Für unsere Fleischgerichte verwenden wir ausschliesslich Fleisch von spanischen Tieren)

62. Cordon Blue.....	14,90
63. Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel mit Jägersosse	13,50
64. Schweineschnitzel oder Hähnchenschnitzel mit Zigeunersosse	13,50
65. Rumpsteak vom Grill <i>by Jospet</i>	17,70
66. Rumpsteak mit Pfeffer-, Jäger- oder Roquefortsosse ...	18,70
68. Hähnchenbrust mit Pfeffersosse	12,90
69. Schweinerückensteak mit Champignonsosse	11,30
70. Gegrillte Lammkotelettes <i>by Jospet</i>	16,60
71. Schweinefilet mit Pfeffer-, Jäger- oder Roquefortsosse ..	15,60
72. Schweinemedallions mit Champignonsosse	15,60
73. Steakspiess	15,90
74. Rinderfilet vom Grill <i>by Jospet</i>	19,40
75. Rinderfilet mit Pfeffer-, Jäger- oder Roquefortsosse	19,90
76. Rinderfilet auf heissem Stein <i>by Jospet</i>	19,90
77. Rindermedallions mit Champignonsosse	19,90
82. BBQ Ribs.....	14,80
90. T-Bone-Steak <i>by Jospet</i>	28,00 €/Kg

Kinder (bis 12 Jahre)

83. Spaguetti Bolognese	5,20
84. Schweineschnitzel mit Pommes	5,20
85. Panierte Hähnchenfilets mit Pommes	5,20
87. Seehecht-Fischstäbchen mit Pommes	5,20
88. Hähnchen-Nuggets mit Pommes.....	5,20
89. Mollet Pack (Hamburger, Pommes und Cola)	6,80

Vinos - Wines – Wein

BLANCO DE LA CASA



Es Mollet de S'illot2,7012,20
Verdejo

BLANCOS DE MALLORCA

Nounat de Binigrau4,8024,20
Prensal Blanc y Chardonnay

Bocchoris Blanco20,90
Prensal Blanc, Sauvignon Blanc, Giró Ros

BLANCOS RUEDA

Palacio de Vivero “Vendimia Nocturna”3,3016,40
Verdejo

BLANCOS GALICIA



Mar de Frades22,90
Albariño

BLANCOS CATALUÑA

Emparrado “Medium Sweet”2,7012,40
Verdejo y Airen

Blanc Pescador “Aguja Natural” “Empordà”15,20
Macabeo, Perellada y Xarel·lo

Viña Sol “Penedés”16,40
Perellada

Vol D’ànima Blanc “Costers del Segre”17,90
Chardonnay, Xarel·lo y Albariño



TINTOS DE LA CASA



Es Mollet de S'illot2,7012,20
Syrah

TINTOS DE MALLORCA

KM13,7018,60
Cabernet Sauvignon, Callet, Merlot y Syrah

Tianna Bocchoris Negre "Binissalem"24,20
Mantonegro, Syrah, Merlot y Callet

Albaflor "Binissalem"17,90
Mantonegro, Merlot, Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon

7103 Petit Celler22,70
Mantonegro, Merlot

TINTOS RIBERA DEL DUERO

Matarromera Roble Melior18,80
Tinta Fina

Pago Carraovejas41,90
Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo

TINTOS RIOJA



Gran Familia Crianza.....2,8012,90
Tempranillo

Marqués de Cáceres Crianza.....17,90
Tempranillo

TINTOS JUMILLA

Juan Gil19,90
Monastrell

TINTOS CASTILLA Y LEÓN

Ciclón (Viñas Serranas).....19,90
Aragonez, Rufete



ROSADO DE LA CASA



Es Mollet de S'illot2,7012,20
Syrah

ROSADOS MALLORCA

KM13,7018,60
Callet

Albaflor "Binissalem"17,90
Mantonegro, Merlot y Cabernet Sauvignon

ROSADOS CATALUÑA

Vol D'ànima "Costers del Segre"17,40
Pinot Noir y Chardonnay

ROSADOS ITALIA

Lambrusco Rosado13,10

CAVAS Y CHAMPAGNES



Cava Roger de Flor Brut Nature2,9012,90
Macabeo, Xarel·lo y Parrellada

Anna de Codorniu Blanc de Blancs18,40
Macabeo, Chardonnay, Parrelada y Xarel·lo

Moet & Chandon Brut Imperial52,00
Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

VINO DE LA CASA

Tinto, Rosado, Blanco

Copa.....	2,70
1/4 Litro.....	5,60
1/2 Litro.....	7,20
1 Litro.....	11,90





**Aviso a las personas con alergias o intolerancias
(Consulte con nuestro personal)
Este establecimiento tiene a su
disposición información de los platos que ofrece.**



**Warning for the people with allergies or intolerances
(Ask our Staff)
We have at our disposal customer information for the dishes offered.**



**Warnung für Menschen mit Allergien oder Unverträglichkeiten
(Fragen Sie unseren Mitarbeiter)
Diese verfügt über
Wir geben Ihnen Informationen zu den Gerichten.**



CEREALES
CEREALS
GETREIDE



CRUSTÁCEOS
SHELLFISH
SCHALENTIERE



HUEVO
EGG
EI



PESCADO
FISH
FISCH



CACAHUETE
PEANUTS
ERDNUSS



SOJA
SOYA
SOJA



LÁCTEOS
DAIRY
MILCHIG



FRUTOS SECOS
NUTS
NUSSE



APIO
CELERY
SELLERIE



MOSTAZA
MUSTARD
SENF



SÉSAMO
SESAME
SESAM



SULFITOS
SULFITES
SULFITE



ALTRAMUCES
LUPINUM
LUPINEM



MOLUSCOS
MOLLUSCS
WEICHTIERE