

Estimados clientes

Bienvenido a MOLA, donde cada plato es como un viaje alrededor del mundo. Estamos encantados de que te unas a nosotros en nuestro local, donde sabores de diferentes países se unen en deliciosa armonía.

A nuestros chefs les encanta crear una cocina de fusión que sea a la vez emocionante y reconfortante. Desde los aperitivos hasta los platos principales, cada bocado cuenta una historia de aventura culinaria.

Así que, relájese y disfrute del cálido ambiente mientras se embarca en un sabroso viaje con nosotros.



Welcome to MOLA, where every dish is like a trip around the world! We're excited to have you join us in our cozy spot, where flavors from different countries come together in delicious harmony.

Our chefs love to create fusion cuisine that's both exciting and comforting. From appetizers to main courses, each bite tells a story of culinary adventure.

So, come on in, relax, and enjoy the warm atmosphere as you embark on a flavorful journey with us.



Willkommen im MOLA, wo jedes Gericht wie eine Reise um die Welt ist! Wir freuen uns, Sie in unserem gemütlichen Lokal begrüßen zu dürfen, in dem Aromen aus verschiedenen Ländern in köstlicher Harmonie zusammenkommen.

Unsere Köche lieben es, Fusionsküche zu kreieren, die sowohl aufregend als auch gemütlich ist. Von der Vorspeise bis zum Hauptgericht erzählt jeder Bissen eine Geschichte über ein kulinarisches Abenteuer.

Kommen Sie also herein, entspannen Sie sich und genießen Sie die warme Atmosphäre, während Sie sich mit uns auf eine geschmackvolle Reise begeben.

PREGUNTA POR NUESTRAS SUGERENCIAS DIARIAS

Ask for our daily suggestions

Fragen Sie nach unseren Tagesempfehlungen

PAN RUSTICO CASERO CON ALIOLI, DIP DEL DÍA Y ACEITUNAS MALLORQUINAS MARINADAS

8

Homemade rustic bread with aioli, dip of the day and marinated Mallorcan olives

Hausgemachtes Bauernbrot mit Aioli, Tagesdip und marinierten Mallorquinischen Oliven

EMPANADILLAS DE CHILI SIN CARNE CON MAYONESA DE LIMA, MERMELADA AZUKI Y DIP DE CHIPOTLE

18

Empanadillas "Chili sin carne" with lime mayonnaise, azuki marmalade and chipotle dip

Empanadillas "Chili sin carne" mit Limetten-Mayonnaise, Azuki Marmelade und Chipotle Dip

HUMMUS DE GUISANTES CON PAPADOM, FALÁFEL, SEMILLAS DE GRANADA, CEBOLLA ENCURTIDA Y SALSA MUHAMMARA

16

Green pea hummus with Papadom, falafel, pomegranate seeds, sweet sour onion and muhammara sauce

Erbsen-Hummus mit Papadom, Falafeln, Granatapfelkernen, süß-sauren Zwiebeln und Muhammara-Sauce

GAZPACHO DE FRESA MALLORQUINA CON TAPIOKA DE YUZU, ACEITE DE NARANJA Y PIMIENTA DE SZECHUAN, Y JAMON SERRANO CRUJIENTE

14

Gazpacho from Mallorquin strawberries with yuzu tapioca, orange and szechuan pepper oil and crispy serrano ham

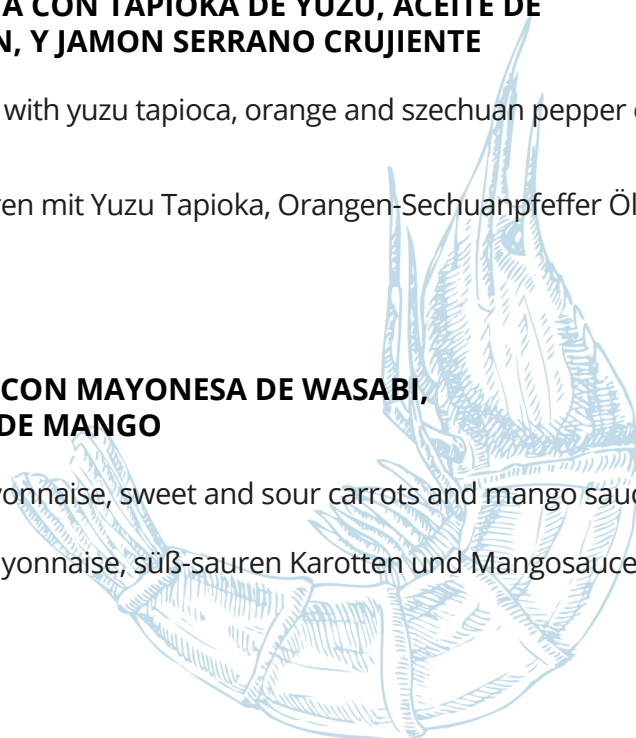
Gazpacho aus Mallorquinischen Erdbeeren mit Yuzu Tapioka, Orangen-Sechuanpfeffer Öl und knusprigem Serrano Schinken

LANGOSTINOS MOLA EN TEMPURA CON MAYONESA DE WASABI, ZANAHORIAS AGRI-DULCE Y SALSA DE MANGO

22

MOLA tempura prawns with wasabi mayonnaise, sweet and sour carrots and mango sauce

MOLA Tempura Garnelen mit Wasabimayonnaise, süß-sauren Karotten und Mangosauce



CARPACCIO DE TERNERA CON PAN CARASAU, CEBOLLA CAMELIZADA, CREMA DE TRUFA, RUCULA Y PARMESANO 20

Beef Carpaccio with carasau bread, caramelized onion, truffle cream, rocket and parmesan

Rindfleisch Carpaccio mit Carasau-brot, Karamellisierten Zwiebeln, Trüffle Creme, Rucola und Parmesan

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE Y SALSA PONZU-MANDARINA 29

Tuna tartare with avocado and tangerine ponzu sauce

Thunfischtatar mit Avocado und Mandarinen-Ponzusauce

RACIÓN PEQUEÑA · small portion · kleine Portion : 19

ENSALADA TAILANDESA CON GAMBAS SALTEADAS, COL CHINA, ZANAHORIAS, PEPINO, MANGO Y ALBAHACA 22

Thai salad with sautéed prawns, Chinese cabbage, carrots, cucumber, mango and basil

Thailändischer Salat mit gebratenen Garnelen, Chinakohl, Karotten, Gurken, Mango und Basilikum

MOLA "INSIDE OUT ROLL" CON SALMÓN, VERDURAS EN TEMPURA, SALSA ANGUILA, CHILI-MAYO, BROTES Y SÉSAMO 21

Mola "Inside Out Roll" with salmon, tempura vegetables, eel sauce, chili-mayo, sprouts and sesame seeds

Mola "Inside Out Roll" mit Lachs, Tempura-Gemüse, Aal-Sauce, Chili-Mayo, Kresse und Sesam

URAMAKI CON MANGO, PEPINO Y AGUACATE CON TARTAR DE AGUACATE CON CEBOLLA FRITA 19

Uramaki with mango, cucumber and avocado with fried onion and avocado tartare

Uramaki mit Mango, Gurke, Avocado, Röstzwiebeln und Avocado-Tatar

MOLA POKE CON QUINOA, MANGO, AGUACATE, TOMATE CHERRY, EDAMAME, PEPINO, RÁBANO AGRIDULCE , SEMILLAS DE CALABAZA TOSTADAS, MAYONESA ASIÁTICA Y SALSA SOJA

Mola poke with quinoa, mango, avocado, cherry, edamame, cucumber, sweet and sour radish, roasted pumpkin seeds, asian mayo & soy sauce

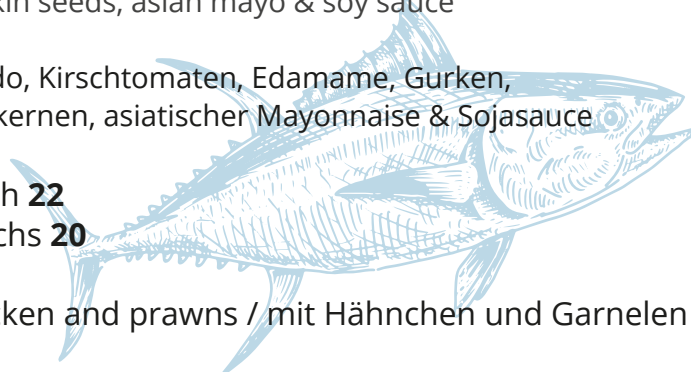
Mola poke mit Quinoa, Mango, Avocado, Kirschtomaten, Edamame, Gurken, süßsaurem Rettich, gerösteten Kürbiskernen, asiatischer Mayonnaise & Sojasauce

con atún / with tuna / mit Thunfisch 22

con salmón / with salmon / mit Lachs 20

con tofu / with tofu / mit Tofu 18

con pollo y langostinos / with chicken and prawns / mit Hähnchen und Garnelen 22



PLATOS PRINCIPALES

RIGATONI CON BOLOÑESA BLANCA, ESPINACA, TRUFA Y PARMESANO **28**

Rigatoni with white bolognese sauce, spinach, truffle and parmesan

Rigatoni mit weißer Bolognesesauce, Spinat, Trüffeln und Parmesan

FILETE DE DORADA MALLORQUINA A LA PLANCHA CON CALABACIN Y BERENJENA, PATATA DE SA POBLA, CON MOJO VERDE Y MOJO ROJO **29**

Grilled Mallorcan gilthead fillet with zucchini and eggplant, Sa Pobra potato, served with green and red mojo

Mallorquinisches Doradenfilet vom Grill mit Zucchini und Aubergine, Kartoffeln aus Sa Pobra, dazu grüner und roter Mojo

CURRY ROJO DE TERNERA CON ARROZ DE COCO AL PANDAN, CHUTNEY DE PAPAYA Y LABNEH DE CÚRCUMA **29**

Red beef curry with pandan coconut rice, papaya chutney and curcuma labneh

Rotes Rindfleisch-Curry mit Pandan-Kokosreis, Papaya-Chutney und Kurkuma-Labneh

ENTRECOTE AL GRILL CON MANTEQUILLA DE "CAFE DE PARIS", PATATAS CRUJIENTES Y VERDURAS **33**

Grilled entrecote with "Cafe de Paris" butter, crispy potatoes and vegetables

Entrecote mit "Cafe de Paris" Butter, gebratenen Kartoffeln und Gemüse

"MOLA" (VERB) - IN SPANISH, IT EXPRESSES LIKING OR ENJOYMENT OF SOMETHING. IT'S INFORMALLY USED TO CONVEY ENTHUSIASM OR APPRECIATION. **FOR EXAMPLE**, "ME MOLA ESTE RESTAURANTE" TRANSLATES TO "I LIKE THIS RESTAURANT" OR "I'M INTO THIS RESTAURANT".

"MOLA" (VERB) - IM SPANISCHEN DRÜCKT ES DAS GEFALLEN ODER DIE FREUDE AN ETWAS AUS. ES WIRD INFORMELL VERWENDET, UM ENTHUSIASMUS ODER WERTSCHÄTZUNG ZU ZEIGEN. **ZUM BEISPIEL** BEDEUTET "ME MOLA ESTE RESTAURANTE" "ICH MAG DIESES RESTAURANT".

POSTRES

CREMA DE MARACUYÁ CON HELADO DE PISTACHO

10

Passion fruit cream with pistachio ice cream

Maracuya-Kreme mit Pistazien Eis

PANNA COTTA DE CHOCOLATE BLANCO CON FRUTOS ROJOS

10

White chocolate panna cotta with red berries

Weißer Schokoladen Panna-cotta mit rotem Früchte

GATÓ MALLORQUIN CON HELADO ALGARROBO, CHANTILLY DE AZAHAR Y REDUCCION LICOR DE PALO

11

Mallorcan almond cake with carob ice cream, orange blossom chantilly and Palo liqueur reduction

Mallorquinischer Mandelkuchen mit Eis vom Johannisbrotbaum, Orangenblüten-Chantilly & Palo Likör Reduktion

STRESSED SPELLED BACKWARD IS DESSERTS.

COINCIDENCE? I THINK NOT.

MENU NIÑOS

PASTA CON MANTEQUILLA Y PARMESANO

8

Pasta with butter and parmesan

Nudeln mit Butter und Parmesan

PASTA CON SALSA DE TOMATE Y PARMESANO

10

Pasta with tomato sauce and parmesan

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan

PASTA CON SALSA BOLOÑESA Y PARMESANO

11

Pasta with bolognese sauce and parmesan

Nudeln mit Bolognese und Parmesan

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS

12

Chicken nuggets with fries

Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites



CONSULTE SOBRE LOS ALÉRGENOS CON NUESTRO EQUIPO

CONSULT WITH OUR TEAM ABOUT ALLERGENS
FRAGEN SIE UNSEREM TEAM ÜBER ALLERGENE

¡Descubre MAS MOLA!

Estamos encantados de anunciar que acabamos de abrir un nuevo local justo a la vuelta de la esquina.

Ven a nuestra elegante barra de vinos y disfruta de una selección cuidadosamente elegida de vinos, deliciosas tapas de autor y mucho más. Ya sea para una copa relajada después de la cena aquí en MOLA SANTA CATALINA o para cualquier otra ocasión, siempre serás bienvenido.

¡Ven, saborea y disfruta con nosotros!



We're excited to announce that we've just opened a new spot right around the corner – MAS MOLA, which means "More MOLA"!

Join us at our stylish wine bar to enjoy a curated selection of wines, signature tapas, and much more. Perfect for a cozy nightcap after dinner here at MOLA SANTA CATALINA.

Come sip, savor, enjoy and celebrate with us!



Wir freuen uns sehr, Ihnen unser neues Lokal gleich um die Ecke vorzustellen: MAS MOLA, was "Mehr MOLA, mehr Qualität, mehr Spaß" bedeutet!

Besuchen Sie unsere elegante Weinbar und genießen Sie eine Auswahl an erlesenen Weinen, köstlichen Signature-Tapas und vielem mehr. MAS MOLA ist der perfekte Ort für Abendessen, Events, Verkostungen und vieles mehr.

Sie sind immer herzlich willkommen,
um mit uns zu trinken, zu genießen und zu feiern.

Kommen Sie vorbei und erleben Sie MAS MOLA mit uns!



Bringing the Flavor Fiesta to Your Event!

From intimate gatherings to grand celebrations, MOLA brings its unique culinary flair to your event. Whether it's a wedding, corporate party, or yacht charter, we cater with love and attention to detail.

Why Choose Us?

At MOLA, catering is not just about food; it's about creating an unforgettable experience. Our chefs infuse every dish with passion and creativity, ensuring your guests are treated to a culinary journey they'll cherish.

Get in Touch

Ready to elevate your event with MOLA's flavorful offerings? Contact us at **info@grupomola.com** to discuss your catering needs. Let's make your event one to remember!



Bringen Sie die Geschmacks-Fiesta zu Ihrer Veranstaltung!

Von intimen Zusammenkünften bis hin zu großen Feiern, MOLA bringt sein einzigartiges kulinarisches Flair zu Ihrer Veranstaltung.

Egal, ob es sich um eine Hochzeit, eine Firmenfeier oder einen Yachtcharter handelt, wir kümmern uns mit viel Liebe zum Detail um Ihr Catering.

Was spricht für uns?

Bei MOLA steht nicht nur das Essen im Mittelpunkt, sondern die Schaffung unvergesslicher Erlebnisse. Unsere Köche zaubern mit Leidenschaft und Kreativität jedes Gericht und garantieren Ihren Gästen eine kulinarische Reise, die lange in Erinnerung bleibt.

Kontaktieren Sie uns

Möchten Sie Ihre Veranstaltung mit den köstlichen Gerichten von MOLA bereichern? Kontaktieren Sie uns unter **info@grupomola.com**, um Ihre Catering-Bedürfnisse zu besprechen. Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Ereignis machen!