

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

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 CARMELIZADA, 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

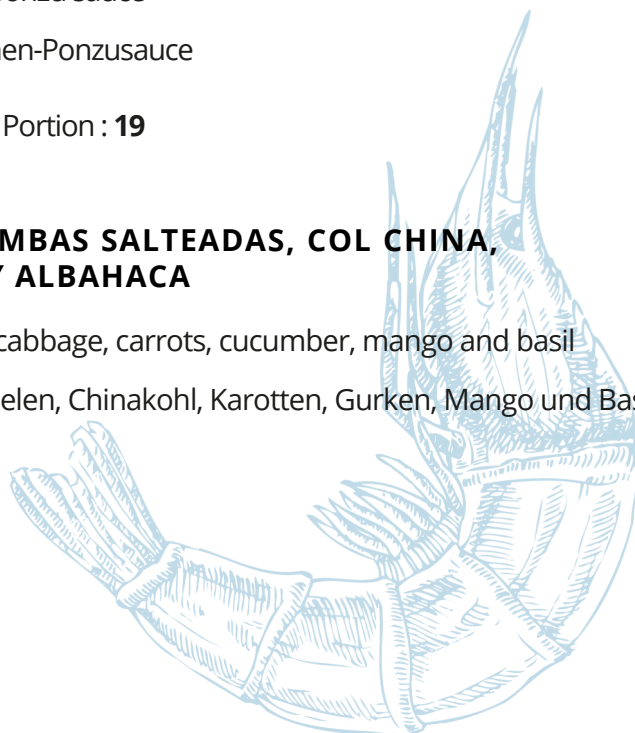
RACIÓN PEQUEÑA · small portion · kleine Portion : **19**

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

MAKI DE AGUACATE CON TARTAR DE SALMÓN, SOFRITO Y MAYONESA DE SRIRACHA **21**

Avocado maki with salmon tartare, spring leek and Sriracha mayonnaise

Avocado Maki mit Lachstartar, Frühlingslauch und Sriracha-Mayonnaise

VITELLO TONNATO: TERNERA ROSADA, CREMA DE ATÚN, ALCAPARRAS Y ACEITE DE ALBAHACA **18**

Vitello tonnato – pink roasted veal, tuna cream, capers, basil oil

Vitello tonnato - Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfisch creme, Kapern, Basilikumöl

BURRATA AL ESTILO CAPRESE 2025 **16**

Burrata caprese style 2025

Burrata Stil Caprese 2025

ENSALADA DE TRES TIPOS DE MELÓN CON VINAGRETA PATA NEGRA **15**

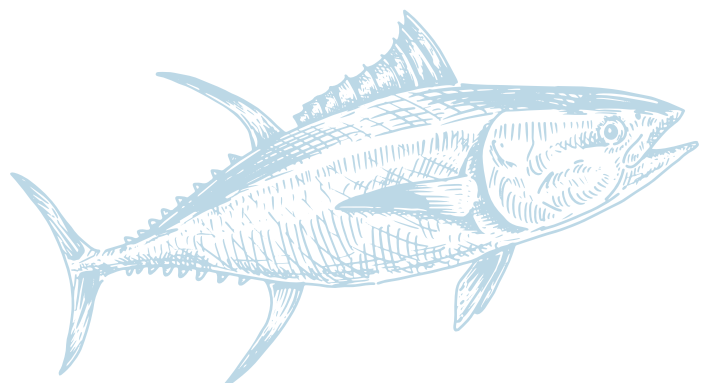
Salad of three melons with pata negra vinaigrette

Salat von dreierlei Melonen pata negra Vinaigrette

ENSALADA CESAR CON TIRITAS DE PECHUGA DE POLLO AL GRILL Y BACÓN CRUJIENTE **18**

Cesar salad with fried chicken strips and crispy bacon

Cesar Salat mit gebratenen Hühnerstreifen und knusprigem Speck



PLATOS PRINCIPALES

Pequeño
Small
Klein

Grande
Big
Groß

TORTELLONI CASEROS RELLENOS DE CHAMPIÑONES, ANACARDOS Y CREMA DE ANACARDOS (VEGANOS)

16

24

Homemade tortelloni filled with mushrooms, cashew nuts, and cashew cream (VEGAN)
Hausgemachte Tortelloni gefüllt mit Champignons, Cashew Kernen und Cashew Creme (VEGAN)

PACCHERI CON TOMATES CHERRY FRESCOS, BURRATA Y ALBAHACA

14

18

Paccheri with fresh cherry tomatoes, burrata, basil
Paccheri mit frischen Cherrytomaten, Burrata, basilikum

TAGLIERINI EN SALSA DE TRUFA CON TRUFA FRESCA

22

28

Taglierini in truffle salsa with fresh truffles
Taglierini in Trüffelsalsa mit frischem Trüffel

RODABALLO CON CUSCÚS DE HIERBAS, ENSALADA DE PEPINO Y SALSA DE HIERBAS

34

Turbot with herb couscous, cucumber salad and a delicate herb jus
Steinbutt mit Kräuter-Couscous, Gurkensalat und Kräuterjus

SOLOMILLO DE TERNERA CON PURÉ DE PATATA Y TRUFA, LECHUGA ROMANA SALTEADA Y JUGO DE MADEIRA

36

Beef fillet with potato-truffle purée, seared romaine lettuce and Madeira jus
Rinderfilet mit Kartoffel-Trüffel Püree, gebratenem Romana Salat und Madeirajus

"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 GEFALEN 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

POSTRE DE CAPUCHINO Y CHOCOLATE CON MASCARPONE Y COMPOTA DE CIRUELAS

13

Cappuccino & chocolate dessert with mascarpone and plum compote
Schokoladen-Cappuccino Dessert mit Marscarpone, Zwetschgen-Kompott

TIRAMISÚ CLÁSICO

11

Classic tiramisu
Klassisches Tiramisu

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