



## MOLA CARTA / MOLA MENU / MOLA KARTE

From 13.00 - 16.00	3 course MOLA menu (excerpt from the menu, at the choice of the chef)	19,00 €
From 18.00 – closing	4 course MOLA menu (excerpt from the menu, at the choice of the chef)	34,00 €

### PARA PICAR I TO SNACK I ZUM SNACKEN

Pan casero con alioli, aceitunas marinadas y aceite de olivas ✓ Homemade bread with alioli, marinated olives and olive oil Hausgemachtes Brot mit Alioli, eingelegten Oliven und Olivenöl (También sin gluten / also gluten free / auch glutenfrei) 1/7	6,00 €
Hummus con berenjena miso a la plancha y huevo escalfado ✓ Hummus with grilled miso aubergine and poached egg Hummus mit gegrillter Miso-Aubergine und pochiertem Ei 3/5/6/8/11	9,00 €
Crujientes "puros marroquíes" rellenos de cordero y piñones con tzatziki Crunchy "Moroccan cigars" filled with lamb and pine nuts and with tzatziki Knusprige "Marokkanische Zigarren" mit Lamm und Pinienkernen gefüllt mit Tsatsiki 1/3/5/7/8/11	14,00 €
Ensalada César con pollo frito y bacón crujiente Cesar salad with fried chicken and bacon Cesar Salat mit gebratenem Hühnchen und krossem Speck 1/3/10	14,00 €
Tartar de atún con aguacate y salsa naranja-ponzu Tuna tartar with avocado and orange-ponzu sauce Thunfischtartar mit Avocado und Orangen-Ponzusauce 1/4/6/11	16,00 €
Langostinos en tempura con mayonesa de wasabi, zanahorias agridulces, mango y cilantro Tempura-prawns with wasabi mayonnaise, sweet-sour carrots, mango and coriander Tempura-Garnelen mit Wasabi-Mayonnaise, süß-sauren Karotten, Mango und Koriander 1/2/3/5/10/11	16,00 €
Gyozas de ternera y camarones con salsa teriyaki, setas shiitake en escabeche y colinabo Beef and shrimp gyozas with teriyaki sauce, pickled shitake mushrooms and kohlrabi Gyozas von Rind und Garnelen mit Teriyakisauce, eingelegten Shiitakepilzen und Kohlrabi 1/2/3/5/6/11	14,00 €

### MOLA BOWLS

*Nuestros bowls Mola están disponibles con arroz de sushi o quinoa  
Our Mola bowls are available with sushi rice or quinoa  
Unsere Mola Bowls gibt es wahlweise mit Sushireis oder Quinoa*

Bowl "Mar y Montaña" con gambas y pollo, mayonesa de kimchi, maíz, aguacate, cebolletas, rábano agridulce y almendras al curry Bowl "Mar y Montaña" with fried shrimps and chicken, kimchi mayonnaise, corn, avocado, spring onions, sweet-sour radish and curry almonds Bowl "Mar y Montaña" mit gebratenen Garnelen und Hühnchen, Kimchi-Mayonnaise, Mais, Avocado, Frühlingslauch, süß-saurem Rettich und Currymandeln 2/3/6/8/11	15,00 €
--	---------



Bowl con salmón, huevo escalfado, edamame, aguacate, cebolleta, cebolla agridulce, sriracha-mayonesa, ajo crujiente y sésamo Bowl with salmon, poached egg, edamame, avocado, spring onion, sweet-sour onions, sriracha mayonnaise, crispy garlic and sesame Bowl mit Lachs, pochiertem Ei, Edamame, Avocado, Frühlingsslauch, süß-sauren Zwiebeln, Sriracha-Mayonnaise, knusprigem Knoblauch und Sesam 1/3/4/6/11	15,00 €
Bowl con atún, aguacate, pepino, mango, salsa de soja y lima, masoga, manzana-jengibre y cebolla crujiente Bowl with tuna, avocado, cucumber, mango, lime soy sauce, masoga, ginger apple and crispy onions Bowl mit Thunfisch, Avocado, Gurke, Mango, Limetten-Sojasauce, Masoga, Ingwerapfel und knusprigen Zwiebeln 1/3/4/6/11	15,00 €

### PLATOS PRINCIPALES I MAIN COURSES I HAUPTSPESIEN

Ravioles de mozzarella con albahaca y tomates braseados  Mozzarella ravioli with basil, walnut sauce and braised tomatoes Mozzarella-Ravioli mit Basilikum, Wallnusssauce und geschmorten Tomaten 1/3/4/7/8	15,00 €
Wok con langostinos, brócoli, zanahoria, tirabeques, shiitake, fideos de huevo y cilantro Wok with prawns, broccoli, carrot, snow peas, shiitake, egg noodles and coriander Wok mit Garnelen, Brokkoli, Karotte, Zuckerschote, Shiitake, Eiernudeln und Koriander 5/6/10/11	18,00 €
Filete de lubina con alcachofas salteadas, salvia y gnocchi Sea bass fillet with sauteed artichokes, sage and gnocchi Filet vom Wolfsbarsch mit sautierten Artischocken, Salbei und Gnocchi 1/3/4/7/12	24,00 €
Curry rojo con entrecot, verduras fritas, arroz basmati y jengibre Red curry with entrecote, fried vegetables, basmati rice and ginger Rotes Curry mit Entrecote, gebratenem Gemüse, Basmatireis und Ingwer 1/2/3/4/5/6/11	24,00 €

### POSTRES I DESSERTS I NACHSPEISEN

Tarta de zanahoria y coco con avellanas y helado de yogur Carrot-coconut cake with hazelnuts and yoghurt ice cream Karotten-Kokos-Kuchen mit Haselnüssen und Joghurteis 1/3/7/8	7,00 €
Panna cotta de hierbas de limón y chocolate blanco con mango Lemongrass Panna cotta with white chocolate and mango Zitronengras-Panna Cotta mit weißer Schokolade und Mango 1/3/7	7,00 €
Piruletas de chocolate helado / Frosted chocolate pop sticks / Schokoladeneislollys 3/5/7/8	7,00 €
Bola de helado de tu elección / Scoop of ice cream of your choice / Kugel Eis nach Wahl	
Por bola/ Per scoop / Pro Kugel	2,50 €

(V) – Vegetariano / Vegetarian / Vegetarisch

Alérgenos/ Allergens / Allergene

1 gluten • 2 crustaceans • 3 eggs • 4 fish • 5 peanuts • 6 soybeans • 7 lactose • 8 nuts & nuts • 9 celery • 10 mustard • 11 sesame seeds • 12 sulphur dioxide & sulphites • 13 lupines • 14 molluscs