



CARTA DE COMIDA / LUNCH MENU / NACHMITTAGSKARTE

13:00 – 18.30

PARA PICAR I TO SNACK I ZUM SNACKEN

Pan casero con alioli, aceitunas marinadas y aceite de olivas <i>Homemade bread with alioli, marinated olives and olive oil</i> Hausgemachtes Brot mit Alioli, eingelegten Oliven und Olivenöl (También sin gluten / <i>also gluten free</i> / <i>auch glutenfrei</i>) (V) 1/7	6,00 €
Hummus de guisantes con menta y tirabeques <i>Pea hummus with mint and snow peas</i> Erbsen-Hummus mit Minze und Zuckerschoten (V) 8/11	8,00 €
Rollo de primavera coreano de cerdo BBQ con shiitake en escabeche y salsa tartar <i>Corean spring roll of BBQ pork ribs with pickled shiitake mushrooms and tartar sauce</i> Koreanische Frühlingsschnecke von BBQ Schweine-Rippchen mit eingelegten Shiitake-Pilzen und Sauce Tartar 1/3/5/6/9/10/11	11,00 €
Ensalada César con pollo frito y bacón <i>Cesar salad with fried chicken and bacon</i> Cesar Salat mit gebratenem Hühnchen und Speck 1/3/10	14,00 €
Ensalada tailandesa de ternera con mango, albahaca y cacahuetes <i>Thai beef salad with mango, basil, and peanuts</i> Thai-Rindfleischsalat mit Mango, Basilikum und Erdnüssen 2/4/5/11	14,00 €
Tartar de atún con aguacate y salsa naranja-ponzu <i>Tuna tartar with avocado and orange-ponzu sauce</i> Thunfischtartar mit Avocado und Orangen-Ponzusauce	16,00 €
Langostinos en tempura con mayonesa de wasabi, zanahorias agrídulces, mango y cilantro <i>Tempura-prawns with wasabi mayonnaise, sweet-sour carrots, mango and coriander</i> Tempura-Garnelen mit Wasabi-Mayonnaise, süß-sauren Karotten, Mango und Koriander 1/2/3/5/10/11	16,00 €

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 agrídulce y almendras al curry <i>Bowl "Mar y Montaña" with fried shrimps and chicken, kimchi mayonnaise, corn, avocado, spring onions, sweet-sour radish and curry almonds</i> Bowl "Mar y Montaña" mit gebratenen Garnelen und Hühnchen, Kimchi-Mayonnaise, Mais, Avocado, Frühlingsschnecke, süß-saurem Rettich und Currymandeln 2/3/6/8/11	15,00 €
Bowl con salmón, huevo escalfado, edamame, aguacate, cebolleta, cebolla agrídulce, sriracha-mayonesa, ajo crujiente y sésamo <i>Bowl with salmon, poached egg, edamame, avocado, spring onion, sweet-sour onions, sriracha mayonnaise, crispy garlic and sesame</i> Bowl mit Lachs, pochiertem Ei, Edamame, Avocado, Frühlingsschnecke, süß-sauren Zwiebeln, Sriracha-Mayonnaise, knusprigem Knoblauch und Sesam 1/3/4/6/11	14,00 €
Bowl con atún, aguacate, pepino, mango, ponzu de naranja, masoga, manzana-jengibre y cebolla crujiente <i>Bowl with tuna, avocado, cucumber, mango, orange ponzu, masoga, ginger apple and crispy onions</i> Bowl mit Thunfisch, Avocado, Gurke, Mango, Orangen-Ponzu, Masoga, Ingwerapfel und knusprigen Zwiebeln 1/3/4/6/11	16,00 €

POSTRES I DESSERTS I NACHSPEISEN

Tarta de zanahoria y coco con avellanas y helado de yogur <i>Carrot-coconut cake with hazelnuts and yoghurt ice cream</i> Karotten-Kokos-Kuchen mit Haselnüssen und Joghurtsauce 1/3/7/8	6,00 €
Panna cotta de hierbas de limón y chocolate blanco con mango <i>Lemongrass Panna cotta with white chocolate and mango</i> Zitronengras-Panna Cotta mit weißer Schokolade und Mango 1/3/7	6,00 €
Piruletas de chocolate helado / <i>Frosted chocolate pop sticks</i> / <i>Schokoladeneislollys</i> 3/5/7/8	7,00 €
Bola de helado de tu elección / <i>Scoop of ice cream of your choice</i> / <i>Kugel Eis nach Wahl</i>	
Por bola/ <i>Per scoop</i> / <i>Pro Kugel</i>	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



MOLA CARTA / MOLA MENU / MOLA KARTE

18:30 – 22.30

**Menú MOLA de 4 platos (extracto del menú, a elección del chef
4 course MOLA menu (excerpt from the menu, at the choice of the chef)
4 Gänge MOLA Menü (Auszug aus der Karte, nach Wahl des Küchenchefs)**

34,00 €

PARA PICAR I TO SNACK I ZUM SNACKEN

Pan casero con alioli, aceitunas marinadas y aceite de olivas <i>Homemade bread with alioli, marinated olives and olive oil</i> Hausgemachtes Brot mit Alioli, eingelegten Oliven und Olivenöl (También sin gluten / <i>also gluten free</i> / <i>auch glutenfrei</i>) (V) 1/7	6,00 €
Hummus de guisantes con menta y tirabeques <i>Pea hummus with mint and snow peas</i> Erbsen-Hummus mit Minze und Zuckerschoten (V) 8/11	8,00 €
Rollo de primavera coreano de cerdo BBQ con shiitake en escabeche y salsa tartar <i>Corean spring roll of BBQ pork ribs with pickled shiitake mushrooms and tartar sauce</i> Koreanische Frühlingsschnecke von BBQ Schweine-Rippchen mit eingelegten Shiitake-Pilzen und Sauce Tartar 1/3/5/6/9/10/11	11,00 €
Ensalada César con pollo frito y bacón <i>Cesar salad with fried chicken and bacon</i> Cesar Salat mit gebratenem Hühnchen und Speck 1/3/10	14,00 €
Ensalada tailandesa de ternera con mango, albahaca y cacahuetes <i>Thai beef salad with mango, basil, and peanuts</i> Thai-Rindfleischsalat mit Mango, Basilikum und Erdnüssen 2/4/5/11	14,00 €
Tartar de atún con aguacate y salsa naranja-ponzu <i>Tuna tartar with avocado and orange-ponzu sauce</i> Thunfischtartar mit Avocado und Orangen-Ponzusauce	16,00 €
Langostinos en tempura con mayonesa de wasabi, zanahorias agrídulces, mango y cilantro <i>Tempura-prawns with wasabi mayonnaise, sweet-sour carrots, mango and coriander</i> Tempura-Garnelen mit Wasabi-Mayonnaise, süß-sauren Karotten, Mango und Koriander 1/2/3/5/10/11	16,00 €

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 agrídulce y almendras al curry <i>Bowl "Mar y Montaña" with fried shrimps and chicken, kimchi mayonnaise, corn, avocado, spring onions, sweet-sour radish and curry almonds</i> Bowl "Mar y Montaña" mit gebratenen Garnelen und Hühnchen, Kimchi-Mayonnaise, Mais, Avocado, Frühlingsschnecke, süß-saurem Rettich und Currymandeln 2/3/6/8/11	15,00 €
Bowl con salmón, huevo escalfado, edamame, aguacate, cebolleta, cebolla agrídulce, sriracha-mayonesa, ajo crujiente y sésamo <i>Bowl with salmon, poached egg, edamame, avocado, spring onion, sweet-sour onions, sriracha mayonnaise, crispy garlic and sesame</i> Bowl mit Lachs, pochiertem Ei, Edamame, Avocado, Frühlingsschnecke, süß-sauren Zwiebeln, Sriracha-Mayonnaise, knusprigem Knoblauch und Sesam 1/3/4/6/11	14,00 €
Bowl con atún, aguacate, pepino, mango, ponzu de naranja, masoga, manzana-jengibre y cebolla crujiente <i>Bowl with tuna, avocado, cucumber, mango, orange ponzu, masoga, ginger apple and crispy onions</i> Bowl mit Thunfisch, Avocado, Gurke, Mango, Orangen-Ponzu, Masoga, Ingwerapfel und knusprigen Zwiebeln 1/3/4/6/11	16,00 €

PLATOS PRINCIPALES I MAIN COURSES I HAUPTSPESIEN

Pasta con boloñesa de ternera blanca, trufa de verano y parmesano <i>Pasta with white veal Bolognese, summer truffle and parmesan</i> Pasta mit weißer Kalbfleischbolognese, Sommertrüffel und Parmesan 1/7/9	17,00 €
Wok con langostinos, brócoli, zanahoria, tirabeques, shiitake, fideos de huevo y cilantro <i>Wok with prawns, broccoli, carrot, snow peas, shiitake, egg noodles and coriander</i> Wok mit Garnelen, Brokkoli, Karotte, Zuckerschote, Shiitake, Eiernudeln und Koriander 5/6/10/11	17,00 €
Rodaballo sobre puré de zanahoria y jengibre, con fruta de la pasión, bimi y cilantro <i>Turbot on carrot ginger puree with passion fruit, bimi and coriander</i> Steinbutt auf Karotten-Ingwerpüree mit Passionsfrucht, Bimi und Koriander 4/7/11	23,00 €
Entrecot con salsa de pimienta asiática, cebolla crujiente y gyozas de setas shiitake <i>Entrecote with Asian pepper sauce, crispy onions and gyozas filled with shiitake mushrooms</i> Entrecote mit asiatischer Pfeffersauce, knusprigen Zwiebeln und Gyozas von Shiitake-Pilzen 1/2/3/4/5/6/11	21,00 €

POSTRES I DESSERTS I NACHSPEISEN

Tarta de zanahoria y coco con avellanas y helado de yogur <i>Carrot-coconut cake with hazelnuts and yoghurt ice cream</i> Karotten-Kokos-Kuchen mit Haselnüssen und Joghurtsauce 1/3/7/8	6,00 €
Panna cotta de hierbas de limón y chocolate blanco con mango <i>Lemongrass Panna cotta with white chocolate and mango</i> Zitronengras-Panna Cotta mit weißer Schokolade und Mango 1/3/7	6,00 €
Piruletas de chocolate helado / <i>Frosted chocolate pop sticks</i> / <i>Schokoladeneislollys</i> 3/5/7/8	7,00 €
Bola de helado de tu elección / <i>Scoop of ice cream of your choice</i> / <i>Kugel Eis nach Wahl</i>	
Por bola/ <i>Per scoop</i> / <i>Pro Kugel</i>	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

