



MOLA MENU DE 5-PLATOS / 5-COURSE MOLA MENU / 5-GANG-MOLA MENU 38,00 €

PAN CASERO CON CREMA DE QUESO FRESCO CON HIERBAS, ACEITUNAS MARINADAS Y ACEITE DE OLIVAS

HOMEMADE BREAD WITH HERB CURD CHEESE, MARINATED OLIVES AND OLIVE OIL
HAUSGEMACHTES BROT MIT KRÄUTERQUARK, EINGELEGTEN OLIVEN UND OLIVENÖL
(TAMBIÉN SIN GLUTEN / ALSO GLUTEN FREE / AUCH GLUTENFREI) (1/7) 7,00 €

HUMMUS DE GARBANZOS "CLASICO" CON VERDURAS MARINADAS Y PAN PITA

CHICKPEA HUMMUS "CLASSIC" WITH GRILLED VEGETABLES AND PITA BREAD
KICHERERBSEN HUMMUS "KLASSISCH" MIT GEGRILLTEM GEMÜSE UND PITA BROT
(1/7/8/9/11) 8,00 €

ENSALADA TAILANDESA CON CUBOS DE ENTRECOTE, CACAHUETES Y CEBOLLA CRUJIENTE

THAI SALAD WITH ENTRECOTE CUBES, PEANUTS AND CRUNCHY ONIONS
THAI SALAT MIT ENTRECOTE WÜRFELN, ERDNÜSSEN UND KNUSPRIGE ZWIEBEL
(2/4/5/6/8/9/11) 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 €

SANDWICH DE "PAN CARASAU" CON CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA, CEBOLLA CAMELIZADA Y CREMA DE TRUFA

"CARASAU BREAD" SANDWICH WITH BEEF-FILET CARPACCIO, CARAMALIZED ONIONS AND TRUFFLE CREAM
SANDWICH VON SARDINISCHEM BROT MIT CARPACCIO VOM RINDERFILET, KAREMELLISIERTEN ZWIEBELN UND TRÜFFELCREME (1/3/10) 15,00 €

LANGOSTINOS EN TEMPURA CON MAYONESA DE WASABI, ZANAHORIAS AGRIDULCES Y MANGO

TEMPURA-PRAWNS WITH WASABI MAYONNAISE, SWEET-SOUR CARROTS AND MANGO
TEMPURA-GARNELEN MIT WASABI-MAYONNAISE, SÜSS-SAUREN KAROTTEN UND MANGO (1/2/3/5/6/8/11) 16,00 €

MAKI DE AGUACATE CON TARTAR DE SALMÓN PICANTE Y CEBOLLETAS

AVOCADO MAKI WITH SPICY SALMON TARTAR AND SPRING ONIONS
AVOCADO-MAKI MIT PIKANTEM LACHSTARTAR UND FRÜHLINGSLAUCH (3/4/6/11) 16,00 €

CEVICHE DE BACALAO CON "LECHE DE TIGRE", AGUACATE, MANGO Y CILANTRO

CEVICHE FROM CODFISH WITH TIGERMILK, AVOCADO, MANGO AND CORIANDER
CEVICHE VOM KABELJAU MIT TIGERMILCH, AVOCADO, MANGO UND KORIANDER
(4/5/9/11) 16,00 €

TARTAR DE ATUN CON AGUACATE Y SALSA PONZU-NARANJA

TUNA TARTARE WITH AVOCADO AND PONZU-ORANGE SAUCE
TATAR VOM THUNFISCH MIT AVOCADO UND PONZU-ORANGEN SAUCE (1/4/6/11) 17,00 €



BOWL "MAR Y MONTAÑA" CON QUINOA, GAMBAS Y POLLO, MAYONESA DE SRIRACHA, MAÍZ, AGUACATE, CEBOLLETAS, RÁBANO AGRIDULCE Y ALMENDRAS AL CURRY

BOWL "MAR Y MONTAÑA" WITH QUINOA, FRIED SHRIMPS AND CHICKEN, SRIRACHA-MAYONNAISE, CORN, AVOCADO, SPRING ONIONS, SWEET-SOUR RADISH AND CURRY ALMONDS

MOLA POKE-BOWL "MAR Y MONTAÑA" MIT QUINOA, GEBRATENEN GARNELEN UND HÜHNCHEN, SRIRACHA-MAYO, MAIS, AVOCADO, FRÜHLINGSLAUCH, SÜSS-SAURER RETTICH, CURRYMANDELN (2/5/6/8/11)

17,00 €

PATO GLASEADO CON SALSA TERIYAKI SOBRE ARROZ BASMATI Y VERDURAS FRITO AL WOK, CACAHUETES Y CEBOLLA CRUJIENTE

BRAISED TERIYAKI DUCK WITH WOK FRIED BASMATI RICE, FRESH VEGETABLES, PEANUTS AND CRISPY ONIONS

GESCHMORTE TERIYAKI-ENTE MIT WOK GEBRATENEM BASMATIREIS, FRISCHEM GEMÜSE, ERDNÜSSEN UND KNUSPRIGEN ZWIEBELN (1/3/5/6/9/11)

21,00 €

TAGLIATELLE DE RUEDA DE PARMESANO CON SETAS DE TEMPORADA Y TRUFA NEGRA

TAGLIATELLE MADE FROM A PARMESAN LOAF WITH SEASONAL MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE

TAGLIATELLE AUS DEM PARMESANLAIB MIT PILZEN DER SAISON UND SCHWARZEM TRÜFFEL (1/7)

22,00 €

RAVIOLI DE LANGOSTINOS CON CREMA DE RÚCOLA, TOMATES ESTOFADOS Y PIÑONES

PRAWN RAVIOLIS WITH ROCKET CREAM, BRAISED TOMATOES AND PINE NUTS

RAVIOLI VON LANGOSTINOS MIT RUCOLACREME, GESCHMORTEN TOMATEN UND PINIENKERNEN (1/2/3/7/8/9/12)

18,00 €

PALETILLA DE CORDERO ESTOFADA ORIENTAL CON SALSA DE TOMATE-HARRA Y BOLAS FRITAS DE COUS COUS Y BERENJENAS

ORIENTAL BRAISED SHOULDER OF LAMB WITH TOMATO-HARRA-SAUCE AND BAKED EGGPLANT-COUS COUS BALLS

ORIENTALISCH GESCHMORTE LAMMSCHULTER MIT TOMATEN-HARRA-SAUCE UND GEBACKENEN AUBERGINEN-COUS-COUS BÄLLCHEN (1/3/5/8/9/11)

24,00 €

RODABALLO A LA PLANCHA CON MANTEQUILLA DE ALCAPARRAS Y LIMÓN, ALBAHACA, GNOCCI DE PATATA Y BIMÍ

FRIED TURBOT WITH CAPERS AND LEMON BUTTER, BASIL, POTATO GNOCCI AND BIMÍ

GEBRATENER STEINBUTT MIT KAPERN-ZITRONENBUTTER, BASILIKUM, KARTOFFELGNOCCIS UND BIMÍ (1/3/4/7)

24,00 €

PIRULETAS DE HELADO DE CHOCOLATE NEGRO CON CACAHUETES Y CARMEL Y CHOCOLATE BLANCO CON COCO

FROSTED POP STICKS WITH DARK CHOCOLATE, PEANUTS AND CARMEL AND WHITE CHOCOLATE WITH COCO

EISLOLLYS, DUNKLE SCHOKOLADE MIT ERDNUSS UND KARAMELL UND WEISSE SCHOKOLADE MIT KOKOS (3/5/8)

8,00 €

TARTA DE ZANAHORIA Y COCO CON HELADO DE YOGUR

CARROT-COCONUT CAKE WITH YOGURT ICE CREAM

KAROTTEN-KOKOSNUSS TARTE MIT JOGHURTEIS (1/5/6/8/11)

7,00 €

1 BOLA DE HELADO / 1 SCOOP OF ICE CREAM / 1 KUGEL EIS

2,50 €

ALERGENOS/ALLERGEN/ALLERGENE

1 GLUTEN • 2 CRUSTÁCEOS/SEA FOOD/KREBSTIERE • 3 HUEVOS/EGGS/EIER • 4 PESCADO/FISH/FISCH • 5 CACAHUETES/PEANUTS/ERDNÜSSE • 6 SOJA • 7 LACTOSA/LACTOSE/LAKTÖSE • 8 NUECES/NUTS/SCHALENFRÜCHTE & NÜSSE • 9 APIO/CELERY/SELLERIE • 10 MOSTAZA/MUSTARD/SENF • 11 SÉSAMO/SESAME/SESAM • 12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS/SULFUR DIOXIDE & SULPHITES/SCHWEFELDIOXID & SULPHITE • 13 ALTRAMUCES/LUPIN/LUPINEN • 14 MOLUSCOS/MOLLUSC/WEICHTIERE