

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, Y ACEITUNAS MALLORQUINAS MARINADAS 7

Homemade rustic bread with aioli and marinated Mallorcan olives

Hausgemachtes Bauernbrot mit Aioli und marinierten Mallorquinischen Oliven

JAMÓN IBÉRICO 80 GR. 22

Iberian ham 80 gr.

Ibérico-Schinken 80 gr.

FALAFEL CON BABAGANOUSH AHUMADO, GRANADA, HIERBAS FRESCAS, SALSA TAHINI Y PAN PITA 11

Falafel with smoked babaganoush, pomegranate, fresh herbs, tahini sauce and pita bread

Falaffel mit leicht geräuchertem Babagnoush, Granatapfel, frischen Kräutern, Sesamsauce und Pitabrot

GAZPACHO DE FRESAS CON ALBAHACA, MENTA Y JAMÓN CRUJIENTE 10

Strawberry gazpacho with basil, mint and crispy ham

Erdbeer-Gazpacho mit Basilikum und Minze, knusprigem Schinken

LANGOSTINOS MOLA EN TEMPURA CON MAYONESA DE WASABI, ZANAHORIAS AGRI-DULCE Y SALSA DE MANGO 20

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

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

TARTAR DE ATÚN BLUEFIN CON AGUACATE Y SALSA PONZU-MANDARINA 28

Bluefin Tuna tartare with avocado and tangerine ponzu sauce

Bluefin Thunfischtartar mit Avocado und Mandarinen-Ponzusauce

RACIÓN PEQUEÑA · small portion · kleine Portion : 18



SANDWICH CARASAU CON CARPACCIO DE TERNERA, CEBOLLA CARMELIZADA, RÚCULA, MAYONESA DE TRUFA Y PARMESANO 19

Sandwich Carasau with beef carpaccio, caramelized onion, rocket, truffle mayonnaise and parmesan

Sandwich Carasau mit Rindercarpaccio, karamellisierten Zwiebeln, Rucola, Trüffelmayonaise und Parmesan

ENSALADA CÉSAR, LECHUGA ROMANA CON SALSA CÉSAR, PECHUGA DE POLLO, BACON Y PICATOSTES 17

Caesar salad, romaine lettuce with caesar sauce, chicken breast, bacon and croutons

Caesar Salat, Römersalat mit Caesar-Sauce, Hähnchenbrust, Speck und Croutons

ENSALADA TAILANDESA CON GAMBAS SALTEADAS, COL CHINA, ZANAHORIAS, PEPINO, MANGO Y ALBAHACA 18

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 18

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 17

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

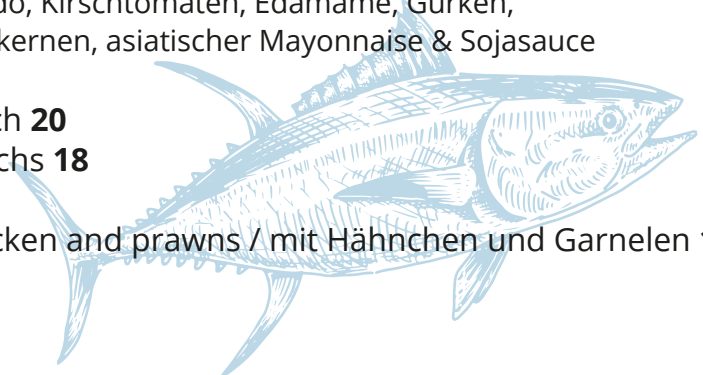
Mola poke mit Quinoa, Mango, Avocado, Kirschtomaten, Edamame, Gurken, süßsaurem Rettich, gerösteten Kürbiskernen, asiatischer Mayonnaise & Sojasauce

con atún / with tuna / mit Thunfisch 20

con salmón / with salmon / mit Lachs 18

con tofu / with tofu / mit Tofu 15

con pollo y langostinos / with chicken and prawns / mit Hähnchen und Garnelen 18



PLATOS PRINCIPALES

TAGLIATELLE A LA PRIMAVERA CON VERDURAS VERDES, CREMA DE BURRATA Y PESTO DE HIERBAS 17

Spring Tagliatelle with green vegetables, burrata cream and herb pesto
Frühlings Tagliatelle mit grünem Gemüse, Burrata-Creme und Kräuterpesto

FILETE DE BACALAO CON RAGU DE TOMATE AL HORNO, ÑOQUIS, ACEITUNAS KALAMATA, ALCAPARRAS CEREJAS FRITAS, ALBAHACA Y LIMÓN 25

Cod fillet with baked tomato ragu, gnocchi, Kalamata olives, fried caperberries, basil and lemon
Filet vom Kabeljau mit Tomatenragout, Gnoccis, Kalamata-Oliven, knusprige Kapernbeeren, Basilikum und Zitrone

PATO GLASEADO CON SALSA TERIYAKI SOBRE ARROZ BASMATI CON VERDURAS FRITAS AL WOK, CACAHUETES Y CEBOLLA CRUJIENTE 27

Teriyaki glazed duck on basmati rice with wok-fried vegetables, peanuts and crispy onion
Geschmorte Teriyaki-Ente mit Basmatireis, Wok gebratenem frischem Gemüse, Erdnüsse und knusprigen Zwiebeln

ENTRECOTE AL GRILL CON MANTEQUILLA DE "CAFE DE PARIS", PATATAS CRUJIENTES Y ENSALADA VERDE 32

Grilled entrecote with "Cafe de Paris" butter, crispy potatoes and green salad
Entrecote mit "Cafe de Paris" Butter, gebratenen Kartoffeln und grünem Salat

"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

MOUSE DE MARACUYÁ CON CREMA DE MASCARPONE Y CRUMBLE DE CHOCOLATE

10

Passion fruit mousse with mascarpone cream and chocolate crumble

Maracuya-Mouse mit Mascarponecreme und Schokoladencrumble

SEMIFRIO DE COCO CON MANGO Y GANACHE DE PISTACHOS

9

Coconut semifreddo with mango and pistachio ganache

Kokos Parfait mit Mango und Pistazien Ganache

MELOCOTÓN POCHEADO CON CREMA DE VAINILLA, FRAMBUESAS, HELADO DE CHOCOLATE Y YOGUR GRIEGO

9

Poached peaches with vanilla cream, raspberries, chocolate ice cream and Greek yogurt

Pochierter Pfirsich mit Vanillecreme, Himbeeren, Schokoladeneis und griechischem Joghurt

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

9

Pasta with tomato sauce and parmesan

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan

PASTA CON SALSA BOLOÑESA Y PARMESANO

10

Pasta with bolognese sauce and parmesan

Nudeln mit Bolognese und Parmesan

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS

11

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!



Entdecken Sie MAS MOLA!

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

Besuchen Sie unsere elegante Weinbar und genießen Sie eine Auswahl an erlesenen Weinen, köstlichen Signature Tapas und vielem mehr.
Ob als entspannter Drink nach dem Abendessen hier im MOLA SANTA CATALINA oder zu jeder anderen Gelegenheit, bei uns sind Sie immer herzlich willkommen.

Kommen Sie vorbei, trinken, genießen und feiern Sie 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!