

# MENU SEMANAL MOLA IN THE HYPE

23.08.22

Hausgemachtes Brot mit Alioli und eingelegten mallorquinischen  
Oliven

Pan casero con alioli del día y aceitunas mallorquinas verdes  
marinadas

\*\*\*

Bacalao ahumado y glaseado con miso, cous-cous de coliflor y  
caldo de dashi

Leicht geräucherter Kabeljau mit Miso glasiert, Blumenkohl  
Cous-Cous und Dashi

\*\*\*

Tagliatelle con rebozuelos, esparagos verdes y aroma de  
trufa

Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen, grünem Saprigel und  
Trüffelaroma

\*\*\*

Abanico de cerdo Iberico con patatas gratinadas y mantequilla de  
hierbas

“Abanico” vom iberischen Schwein mit gratinierten Kartoffeln  
und Kräuterbutter

\*\*\*

Tarta de zanahoria y coco con helado de yogur  
Karotten-Kokos-Kuchen mit Joghurteis

Euro 42,00