

Molo 26
Food & Drink





*Votre destination n'est jamais un lieu,
mais une nouvelle façon de voir les choses.*

*La propria destinazione non è mai un luogo,
ma un nuovo modo di vedere le cose.*

*Your destination is never a place,
but a new way of seeing things.*





Molo 26
Food & Drink

MENU CAPE VIDAL



**OCEANO
INDIANO**
SOUTH AFRICA

€ **39,00**

PAX

WELCOME DRINK



Crevettes au curry jaune

Gamberi al curry giallo
Shrimp with yellow curry

Samoussas de pommes de terre avec morue au curcuma, oignon et sauce Piri Piri.

Samosa di patate con baccalà alla curcuma, cipolla e salsa Piri Piri.

Potato samosas with cod, tumeric, , onion and Piri Piri sauce.

POTYEKOS

Soupe de poisson aux sept épices

Zuppa di pesce alle sette spezie
Seven spice fish soup

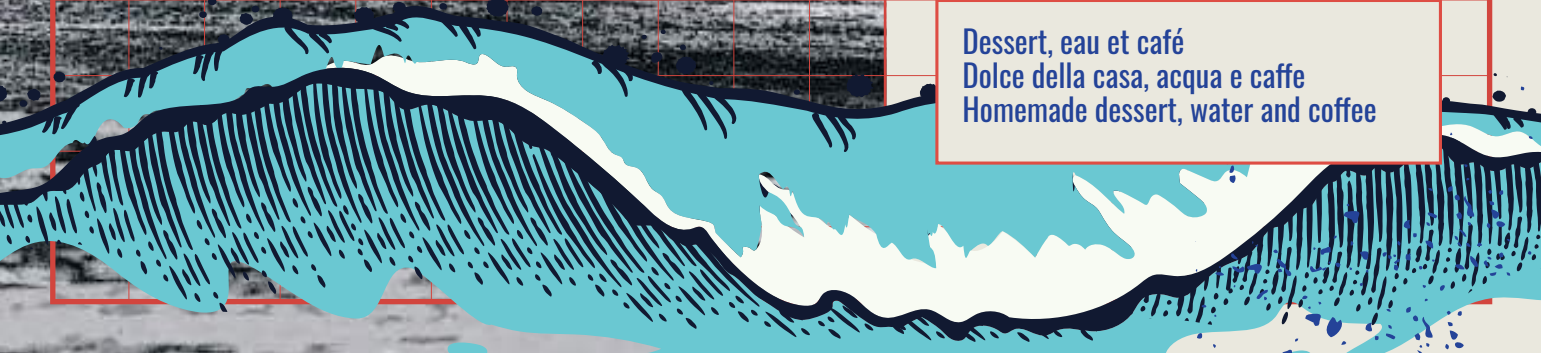
Purée de pommes de terre à la racine de raifort

Patate schiacciate alla Radice di rafano
Mashed potatoes with horseradish root

Dessert, eau et café

Dolce della casa, acqua e caffè

Homemade dessert, water and coffee





MENU PLAYA DEL CARMEN

OCEANO
ATLANTICO

MEXICO

€ 46,00

PAX



WELCOME DRINK

TAPAS

Chili de boeuf, jalapeno, haricots noirs
Chili con Macinato di manzo, jalapeno, fagioli neri
Beef chili, jalapeno, black beans

Espadon mariné au citron vert et coriandre avec pain grillé

Pesce spada marinato nel lime coriandolo con crostone
Swordfish marinated in lime and coriander with toasted bread

Saumon avec sauce salmoriglio servi sur focaccia

Salmoriglio di salmone servito su focaccia
Salmon with Salmoriglio sauce served on focaccia

Riz plancha au homard et paprika

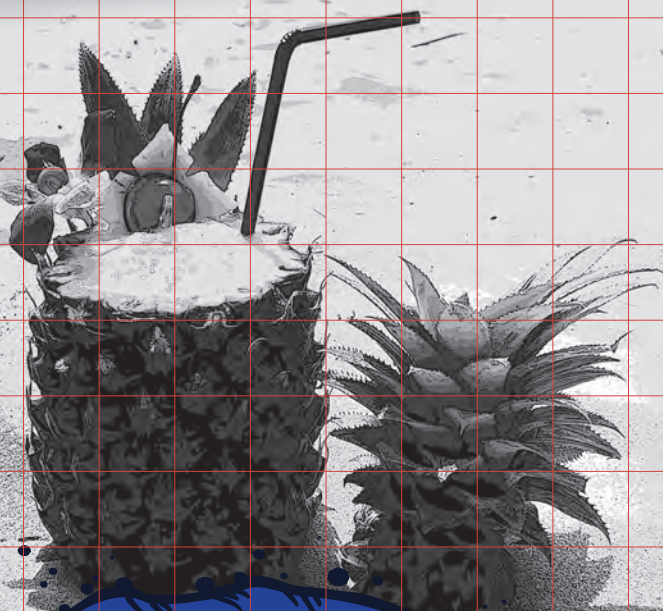
Riso alla plancha con astice e paprika
Plancha rice with lobster and paprika

Filet de poisson pêché du jour avec sauce, tomates vin et pommes e terre

Filetto di pesce pescato del giorno in guazzetto di vino pomodori e patate
Fish fillet of the day in a sauce of wine, tomatoes and potatoes

Dessert, eau et café

Dolce della casa, acqua e caffè
Homemade dessert, water and coffee



Melo 26
Food & Drink

**MENU
AKLAN**

**OCEANO
PACIFICO**

FILIPPINE

€ **42,00**

PAX



WELCOME DRINK

Crevettes en tempura et sauce yozu

Tempura di Gamberi salsa yozu
Tempura fried shrimps with yozu sauce

SINGAPORE NOODLES

Avec légumes, soja, palourdes et calamars

Con verdure, soja, calamari e vongole
With vegetables, soy, clams and squid

Filet de poisson du jour grillé et mariné au gingembre et miso

Filetto di pesce pescato del giorno alla piastra
marinato allo zenzero e miso
Grilled fish fillet of the day marinated with
ginger and miso

Fruits de mer Nasi Goreng avec œuf frit et craquelins aux crevettes

Nasi Goreng ai frutti di mare con uovo fritto e
cracker di gamberi
Seafood Nasi Goreng with fried egg and
shrimp crackers

Dessert, eau et café

Dolce della casa, acqua e caffè
Homemade dessert, water and coffee

SPÉCIALITÉS A PARTAGER

Specilità da Condividere
Specialties to share



Caviar de béluga

Caviale Beluga/Beluga caviar € **60,00**/pax.

Câpres, beurre alpin, crème sure, oignon rouge mariné, hareng fumé
Capperi, burro d'alpeggio, sour cream, cipolla rossa marinata, aringa affumicata
Capers, alpine butter, sour cream, marinated red onion, smoked herring

Antipastone del Molo

€ **32,00**/pax.

- Tartare, 2 huîtres, fruits de mer, crevettes en sauce, salade de poulpe et pommes de terre, pain grillé au beurre et aux anchois
- Tartare, 2 ostriche, primavera di frutti di mare, gamberi in salsa, insalata di polipo e patate, crostone burro e alici
- Tartare, 2 oysters, seafood cocktail, shrimp with sauce, octopus and potato salad, toasted butter and anchovies

Oriental Mezzah

€ **22,00**/pax.

Fatoush, Tabouleh, Hummus, Babaganoush, Falafel

Huitres

Ostriche/Oysters

6 PZ € 13,00

12 PZ € 24,00



Plateaux de fruits de Mer € **32,00**

- 8 huîtres, 8 bulots, 4 Crevettes, 4 Langoustines
- 8 ostriche, 8 buccini, 4 gamberi, 4 scampi
- 8 oysters, 8 snails, 4 shrimps, 4 scampi



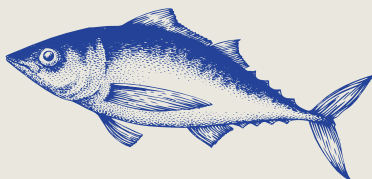
ENTRÉES

Antipasti/Starter

**Carpaccio
de saumon**
€ 17,00

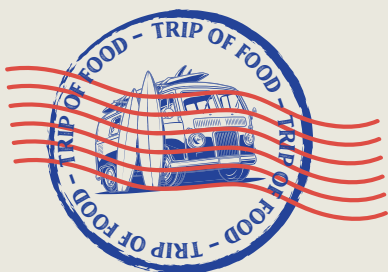
**Tartare
de thon**
€ 18,00

Primavera di frutti di mare
• Salade de fruits de mer, citronnette, légumes sautés
• Insalata di frutti mare, citronnette, verdure saltate
• Seafood salad, citronette, sautéed vegetables
€ 20,00



Tacos a la Gallega
• Tacos de poulpe, patatas bravas, salade croquante, sauce aioli, avocat
• Tacos di polpo, patatas bravas, insalata croccante, salsa aioli, avocado
• Octopus tacos, patatas bravas, crunchy salad, aioli sauce, avocado
€ 19,00

Gazpacho andaluzo
• Avec tomates marinées et crevettes cuites à la vapeur
• Con pomodori marinate e gamberi al vapore
• With marinated tomatoes, steamed prawns
€ 13,00



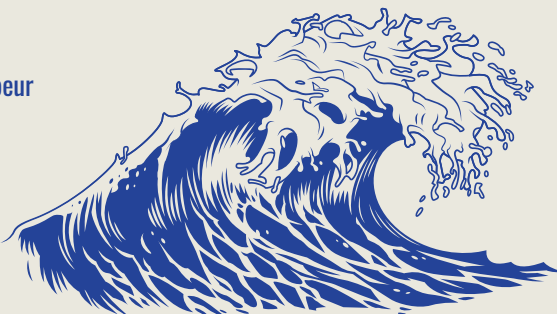
SALADES

Insalate/Salads

Ponza
• Filet de poulet grillée, salade, flocons de Parmesan, pain grillé, bacon croustillant et sauce César.
• Petto di pollo grigliato, insalata, scaglie di Parmigiano, crostone, pancetta croccante e salsa César.
• Grilled chicken breast, salad, Parmigiano cheese flakes, crunchy bread, crispy bacon and Cèsar sauce.
€ 14,00

Favignana
• Filet de thon poêlé, salade, tomates, haricots verts, mozzarella di bufala et huile d'olive extra vierge
• Filetto di tonno scottato, insalata, pomodori, fagiolini verdi, mozzarella di bufala e olio EVO
• Seared tuna fillet, salad, tomatoes, green beans, buffalo mozzarella and extra virgin olive oil
€ 16,00

Minorca
• Homard, salade, julienne de fenouil, roquette, avocat
• Astice, insalata, julienne de finocchio, rughetta, avocado
• Lobster, salad, fennel julienne, rocket salad, avocado
€ 22,00



LA PASTA 'SCIUTTA

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci

- Spaghetti aux palourdes et à l'huile d'olive extra vierge piment, persil
- Spaghetti di Gragnano con aglio, olio EVO e peperoncino, vongole veraci, prezzemolo riccio
- Spaghetti pasta with clams, garlic, extra virgin olive oil, chilli and parsley

€ 17,00

Fusillone alla napoletana

- Fusilli avec sauce puttanesca au thon, câpres, olives Taggiasca, tomate Pendolo, basilic frais
- Puttanesca di Tonno, capperi, olive Taggiasche, pomodoro Pendolo, basilico fresco
- Fusilli pasta with Puttanesca sauce, tuna, capers, Taggiasca olives, Pendolo tomato, fresh basil

€ 18,00

Calamarata alla romana

- Pâtes Calamarata avec fromage Cacio, poivre de Sichuan, crevettes poêlées, bacon croustillant
- Cacio & pepe di Sichuan, gamberi scottati, Guanciaie croccante
- Calamarata pasta with Cacio cheese, Sichuan pepper, pan-fried shrimp, crispy bacon

€ 19,00



Rigatone all'astice

- Rigatoni avec ragoût de homard, biscayne de homard au cognac, tomate rouge
- Ragù di Astice, Biscayne di astice al cognac, pomodoro rosso maturo
- Rigatoni pasta with lobster ragout, lobster biscayne with cognac, ripe red tomato

€ 26,00

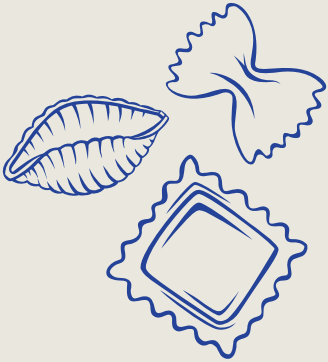


LA PASTA FRESCA

Ravioli

- Crème de courgette, Ricotta et fruits de mer
- Crema di zucchini, Caprino alle erbe e Frutti di Mare
- Seafood, ricotta, courgette cream

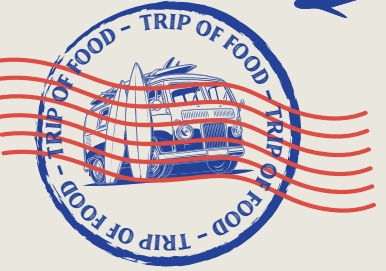
€ 21,50



Tagliolino Nero

- Tagliolini pâtes à l'encre de seiche, crème de brocoli, ragôût de poulpe, tomates séchées, olives Gaeta, basilic
- Pasta al nero di seppia con crema di broccoli, ragù di polpo, pomodori secchi, olive di Gaeta e basilico
- Tagliolini pasta with cuttlefish ink, broccoli cream, octopus ragout, dried tomatoes, Gaeta olives, basil

€ 18,50



PAELLA DEL MOLO (2 PAX)

- Calamars, Palourdes, Crevettes, Langoustines, Safran et Mélange de légumes de saison
- Calamari, Vongole, Cozze, Gamberi, Scampi, Zafferano e verdure miste di stagione
- Clams, Mussels, Shrimps, Saffron and Mixed seasonal vegetables

€ 39,50



POISSON GRILLÉ

Pesce sulla griglia / Grilled fish



Pierre de sel de l'Himalaya
Pietra di sale Himalayano
Himalayan salt stone



Grill hibaci
Griglia hibaci
Hibaci grill

- Crevettes géantes à la sauce Aïoli
- Gamberoni giganti in salsa Aioli
- Giant prawns in Aioli sauce

€ 28,00



- Grillade de Poisson
- Grigliata Mista di Pesce
- Grilled Fish fillet

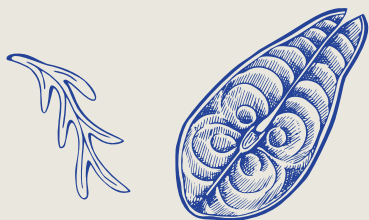
€ 31,00

- Filet de thon en croûte de sésame noir et sauce ponzu avec légumes sautés au beurre
- Tonno in crosta di Sesamo Nero e salsa Ponzu con verdure al burro
- Tuna fillet in black sesame crust, Ponzu sauce and buttered vegetables

€ 24,00

- Steak de Saumon avec baby légumes au beurre blanc
- Trancio di Salmone scottato accompagnato con baby verdure al burro
- Salmon steak and baby buttered vegetables

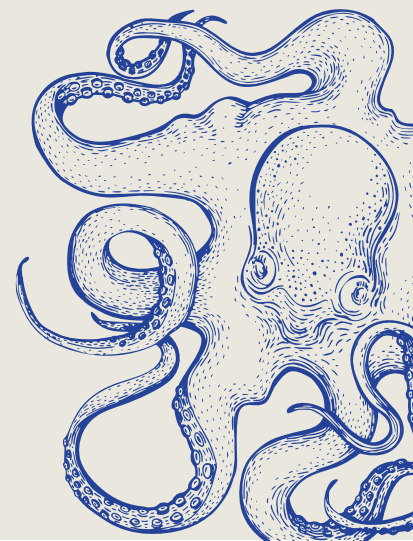
€ 22,00



LAMPARA

Poisson et légumes frits en tempura
Frittura mista di pesce scelto e verdure in tempura
Fish and vegetables fried in tempura

€ 24,00



LA PIZZA



Margherita

- Tomato San Marzano, mozzarella Fior di Latte, huile Evo et basilic frais
- Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte, olio Evo e basilico fresco
- San Marzano tomato, mozzarella Fior di Latte, oil Evo and fresh Basil

€ 12,50



Napoli

- Tomato San Marzano, mozzarella Fior di Latte, anchois de Cantabrico, olives Taggiasca, huile Evo et basilic frais
- Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte, alicie del Cantabrico, olive Taggiasche, olio Evo e basilico fresco
- San Marzano tomato, mozzarella Fior di Latte, Cantabrian anchovy, Taggiasca olives oil Evo and fresh Basil

€ 14,00



Regina

- Tomato San Marzano, mozzarella Fior di Latte, jabon Blanc, champignon, huile Evo et basilic frais
- Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte, prosciutto Cotto, funghi, olio Evo e basilico fresco
- San Marzano tomato, mozzarella Fior di Latte, cooked ham, mushrooms, oil Evo and fresh Basil

€ 13,00



Bufalina

- Tomato San Marzano, mozzarella di Bufala, huile Evo et basilic frais
- Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio Evo e basilico fresco
- San Marzano tomato, mozzarella di Bufala, oil Evo and fresh basil

€ 14,50



Diavola

- Tomato San Marzano, mozzarella Fior di Latte, fromage Pecorino, salami piquant, huile Evo et basilic frais
- Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di Latte, Pecorino romano, ventricina Calabrese, olio Evo e basilico fresco
- San Marzano tomato, mozzarella Fior di Latte, Pecorino cheese, Spicy salami, oil Evo and fresh basil

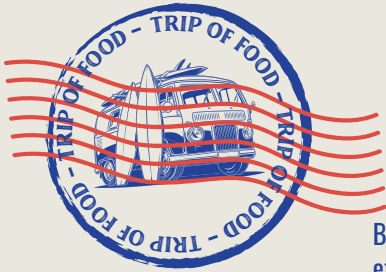
€ 13,50

4 Formaggi

- Mozzarella Fior di Latte, parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Provola et basilic frais
- Mozzarella Fior di Latte, parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Provola e basilico fresco
- Mozzarella Fior di Latte, parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Provola and fresh basil

€ 15,50

+ add € 2,00



DESSERT

Tiramisu al Molo

Biscuits savoirds imbibés de café, crème de mascarpone et zabaglione, cacao / Savoirds bagnati al café, crema di mascarpone e zabaione, cacao / Savoirds biscuits soaked in coffee, mascarpone and zabaglione cream, cocoa

€ 8,00

Panna Cotta

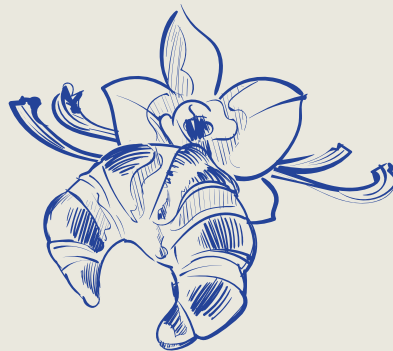
Avec chocolat, ou caramel ou fruit de la forêt
Con cioccolato o caramello o frutti di bosco
Aith chocolate or caramel or berries

€ 8,00



Crème Brûlée

€ 8,00



BOISSON

Bevande / Drinks

Boissons sans alcool

Bevande Analcoliche / Alcohol-free drinks

€ **4,00**

Jus de fruit

Succhi di frutta / Fruit juices

€ **4,00**

Agrumes pressés

Spremute / Fresh squeezed fr

€ **6,00**

Eau minérale

Acqua/Water

0,5L € **3,00**

1L € **5,00**



Biere pression

Birra alla spina/ Draft beer

0,25cl € **3,50**

0,50cl € **5,00**

Bière en bouteille

Birra in bottiglia/Bottled beer

0,33cl € **5,00**

Spirits

Spirits € **4,50**

Spirits Special € **7,50**

Spirits Selection € **9,50**

Spirit Extra € **13,50**

Vin de la Maison

Vino della casa/House wine

(au verre/al calice/one glass)

Rosso € **5,00** / € **9,00**

Rosè € **5,00** / € **9,00**

Bianco € **5,00** / € **9,00**



Bar

Café/Caffè/coffee € **1,80**

Café décaféiné € **2,00**

(Decaffeinato/Decaffeinated)

Café d'orge € **2,00**

(caffè d'orzo/barley coffee)

Café américain € **2,00**

(Caffe Americano/American coffee)

Irish Coffee € **8,00**

Cappuccino € **3,50**

Chocolat chaud € **4,00**

(Cioccolata/Hot chocolate)

Thé et Infusions € **3,50**

(The e Infusi/ Tea and Infusions)

Congelati: I nostri piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata dipendentemente dalla loro disponibilità stagionale.

Prodotti Abbattuti: Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Allergeni: Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Surgelés : Nos plats sont préparés avec des matières premières congelées ou surgelées selon les disponibilité saisonnière

Produits réfrigérés : Certains produits frais d'origine animale, ainsi que les produits de la pêche administrés crus, sont soumis à une réfrigération rapide pour garantir la qualité et la sécurité, comme décrit dans le plan HACCP conformément aux règlements CE 852/04 et CE 852/04. 853/04.

Allergènes : Le client est prié d'informer le personnel de la salle de la nécessité de consommer des aliments exempts de certaines substances allergènes avant de passer la commande.

Frozen: Our dishes are prepared with frozen or deep-frozen raw material depending on their seasonal availability

Blast Chilled Products: Some fresh products of animal origin, as well as fish products administered raw, are subjected to rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and Reg. . CE 853/04.

Allergens: The customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering.







www.molo26.com

