



MENÚ DEGUSTACIÓN — 32,00 por persona

mínimo 2 personas

Croquetas caseras, carrillera de cerdo al chocolate, steak tartare, milhojas de patata y la sugerencia del chef. Toque final, bizcocho Es Mestral casero

Bebida no incluida

E N T R A N T E S

- **Croquetas caseras**, de lechona, gallo y gamba o champiñones con trufa (6 ud.) 18,00
- **Focaccia artesana** con requesón y tomates cherry marinados 7,50
- Coca de patata de Can Pons** con carrillera de cerdo guisada al chocolate 8,50
- Steak Tartare de vaca vieja** servido en brioche de mantequilla noisette, yema curada y encurtidos (2 ud.) 16,00
- **Milhojas de patata y manchego** con ketchup de pimientos y salsa de yema con chile (3 ud.) 15,00
- Calamar a la andaluza** con mojo rojo 17,00
- Tataki de atún rojo mallorquín** con leche de tigre ahumada y fruta de temporada 19,00
- **Berenjena asada** con carpaccio de vieira y crema romesco 18,00
- **Ensalada del día** 16,00

P R I N C I P A L E S

- Canelones de pollo a la mallorquina** con salsa de sobrasada y miel 19,00
- Raviolis de ternera a la BBQ** con crema de almendra mallorquina y membrillo 19,00
- Bacalao confitado** con coliflor en diferentes texturas y espárragos verdes 27,00
- Rodaballo** con crema de maíz tostado y trampó 28,00
- Pluma Ibérica a la brasa** 220 g con puré de manzana asada, calabaza y perlas de vino de Jerez 25,00
- Entrecot de vaca a la brasa** 250 g con cremoso de zanahoria blanca y verduras de temporada 29,00
- Solomillo de vaca a la brasa** 220 g con puré de patata trufado, salsa béarnaise y setas confitadas 32,00
- Cordero de granja propia** cocinado a baja temperatura con crema de cebolla dulce, chucrut de lombarda y remolacha 28,00
- Carrilleras de ternera** receta de autor 27,00
- Opción vegetariana disponible 2,80

Pan y cosas — 2,80

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor hágaselo saber al camarero o camarera

C/ Batle Andreu Burguera Mut, 2 · 07640 Ses Salines, Mallorca

@esmestralrestaurant