



Para empezar y compartir

	€
Pan y cosas	3
Croquetas caseras , (4ud) Elige entre: lechona, gallo y gamba o champiñones y crema de trufa	14
Cremoso de remolacha con queso azul de "Sa Vinya", <i>crudités</i> y manzana verde	14
Ensaladilla de Gamba Roja , La clásica, con el carácter de Es Mestral	16
Ensalada del día ligera, fresca y con producto local	16
"Suquet de peix" con almendra mallorquina, gamba e hinojo fresco	16
Calamar a la andaluza con mojo rojo	17
Alcachofas a la brasa con brandada y jamón ibérico	15
Berenjena asada con salsa romescu y carpaccio de vieiras	16
Tataki de atún rojo , leche de tigre ahumada, fresas y algas	18
Raviolis de ternera a la BBQ con salsa de almendra y albaricoques	19
Canelones de pollo asado a la mallorquina con salsa de sobrasada y miel	19
Don Sándwich (2ud) cordero de granja, criado en libertad y alimentado con pasto natural	20

Carne y pescado

Pluma ibérica de 200g con puré de manzana asada, calabaza y perlas de V. Xerez	25
Entrecot de 250g de vaca con cremoso de coliflor y verduras de temporada	26
Solomillo de 220g de vaca con puré de patata trufado, bearnesa y setas confitadas	28
Bacalao confitado con pil pil de cebollino, guiso de guisantes y espárragos blancos	25
Pescado del día con texturas de maíz y trampó	28

De la huerta

Ensalada del día ligera, fresca y con producto local	16
Ceviche de fresas marinadas	16
Berenjena asada con crema de almendra y encurtidos	16
Alcachofas a la brasa con crema de pimientos asados y chips vegetales	15
Cremoso de remolacha con <i>crudités</i> y manzana verde	14

 Opciones vegetarianas / veganas



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