

MESITAS

BOCADOS

Ostra amellie N° 3 con tabasco casero de jalapeños.....6,9€ (ud.)

Oyster Amellie N° 3 with homemade jalapeño tabasco

Flor de calabacín, tinga de pollo, tempura, chipotle.....11,8€ (2 ud.)

Zucchini flower, chicken tinga, tempura, chipotle

Tostadita de atún con huevas de trucha y guajillo.....12,8€ (2 ud.)

Tuna toast with trout roe and guajillo

Corvina rebozada, emarrado de mojo-morita.....6,9 € (2 ud.)

Corvina battered sea bass, mojo-morita

Pan artesano y alioli de jalapeño tatemado y olivas.....6,9€

Artesan bread with Jalapeño "Tatemado", alioli and olives

PRINCIPALES

Guacamole con pico de gallo y queso feta.....10,5€

Guacamole with pico de gallo and feta cheese

Aguachile de pez limón con aliño cítrico y chile serrano.....17,5€

Lemon fish aguachile with citrus dressing and serrano chili

Ensalada de hinojo, apio, pera, avellanas y vinagreta de mostaza-eneldo-miel.....11,5€

Fennel salad, celery, pear, hazelnuts and mustard-dill-honey vinaigrette

Ceviche negro de corvina y leche de tigre con chilmore16,5€

Black sea bass ceviche and tiger's milk with chilmore

Berenjena a la llama laqueada.....12,8€

Flame grilled eggplant lacquered

Sopa de berros y marisco con ñoquis y langostinos.....12,5€

Watercress and seafood soup with gnocchi and shrimps

Taco de canasta, costilla de cerdo en adobo, frijoles y tomatillo verde.....14,5€ (2 ud.)

Canasta taco, marinated pork ribs and green Tomato

Taco de "soft shell crab", aguacate, mango y mayonesa de habanero.....15,5€ (2 ud.)

Soft shell crab Taco, avocado, mango and Habanero mayonnaise

Rodaballo asado con ajo-jengibre-jalapeño, bimi y cremoso de hinojo.....21€

Roasted turbot with garlic-ginger-jalapeño, tenderstem broccoli and creamy fennel sauce

Black angus con mole oaxaqueño, patata y jardín verde.....23€

Black angus with oaxacan mole, potato and green garden

Burger "Dry aged", bacon, queso y salsa de chile.....19€

Dry aged burger, bacon, cheese and chili sauce

POSTRES

Sopa de frutos rojos, ruibarbo, helado de queso.....7€
Red fruit soup, rhubarb, cheese ice-cream

Tres leches. Bizcocho remojado y helado de vainilla.....7€
Soaked sponge cake and vanilla ice cream

Buñuelos de manjar, dulce de leche y chocolate.....7€ (2 ud.)
Doughnut, filled with caramel sauce and chocolate

Disponemos de carta de alérgenos, pregunta a nuestro personal
Menu with visible critical allergens is available, ask our staff

DRINKS

TINTO

Projecte Terra, Karretània Ecológico.....5,25€ !.....23€ !
I.G.P. Mallorca Mantonegro

8 Vents, Atlan & Artisan.....37€ !
VT Mallorca, Cabernet Sauvignon, Manto Negro y Callet

Gallinas y Focas, Vino.....37€ !
V.T. Mallorca, Mantonegro

Real de Leston Crianza, Hacienda Grimón.....4,5€ !.....21€ !
D.O. Ca. Rioja. Tempranillo y Graciano

Valtravieso Crianza, Valtravieso.....31€ !
D.O. Ribera del Duero. Tinta Fina y cabernet Sauvignon

Selección Reserva, Izadi.....31€ !
D.O. Ca. Rioja. Tempranillo

Fuentespina Crianza, Avelino Vegas.....4,5€ !.....26€ !
D.O. Ribera del Duero, Tinta Fina

Figuero Viñas Viejas, Figuero.....39€ !
D.O. Ribera del Duero, Tinta Fina

Roble 9 meses, Carmelo Rodero.....27€ !
D.O. Ribera del Duero. Tinta Fina

3V, Casa Madero.....42€ !
Mexico, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo

BLANCO

Montespina, Avelino Vegas.....4,5€ !.....21€ |
D.O Rueda. Verdejo

Giró Ros, Mortitx.....5€ !.....25€ |
V.T. Mallorca, Giro Ros

Manuel d´Amaro.....25€ |
D.O Rias Baixas. Albariño

Valdesil sobre lias, Valdesil.....26€ |
D.O Valdeorras. Godello

Karretània, Projecte Terra.....22€ |
V.T. Mallorca, Prensai Blanc

Savinat, Gramona28€ |
D.O. Penedes, Sauvignon Blanc barrica

ROSADO

**Armas de Guerra,
Vinos de Guerra.....4,5€ !.....22€ |**
D.O Bierzo. Mencía

Ava.....23€ |
V.T. Mallorca. Mantonegro, Merlot y Callet

Cuvée "Magali". Figuière.....39€ |
A.O.C. Côtes de Provence, France. Syrach, Garnacha
y Cabernet Sauvignon

ESPUMOSO

Chamcalet Brut, Mas Olive.....4,5€ !.....22€ |
D.O Cava. Macabeo, Xarel.lo y Parellada

Petit Albet Reserva, Albet i Noia.....29€ |
D.O Cava. Macabeo, Xarel.lo y Parellada

Brut Tradition Grand Cru, Coutier.....64€ |
D.O Champagne. Pinot Noir y Chardonnay

COCKTAILS

Aperonita Spritz9,5€
Canonita, Aperol, peach cordial and rose prosecco

Citrus Hugo9,5€
St.Germain, lime cordial, mint and prosecco

Mezcalini9,5€
Mezcal, red vermouth and Campari

Wake up with Mezcal7,5€
Mezcal, coffee and tonic

Tommy's Margarita9,5€
Tequila, Cointreau, agave syrup and lime juice

Classic margarita by Mestis9,5€
Tequila, Cointreau, lime juice and Humo (Chilli & Chipotle liqueur)

Mexican Martini9,5€
Tequila, Mezcal, Kalhua, vainilla syrup and coffee

Mojito8,5€
White rum, sugar, mint and lime

Caipirinha8,5€
Cachaça, sugar and lime

Pisco sour8,5€
Pisco, lemon juice, sugar and orange bitter

Michelada9,5€
Lime juice, spicy mix, black salt, beer and valentina sauce

Andale mary9,5€
Humo (Chilli & Chipotle liqueur), spicy mix, lime juice, salt, pepper and tomato juice