MESTIS

PARA COMPARTIR

Pan de masa madre con alioli y tapenade de aceitunas negras 8

Carpaccio de atún: atún blue fin, higos macerados en salsa de mostaza antigua 17

Tostada de tartar de atún bluefin marinado, con chipotle y huevas de trucha, 2ud 14.50

Guacamole Baja Med: con granada, queso feta y cilantro, con chips de maíz 11.50

Ceviche negro O96: Corvina macerada en leche de tigre de recado negro, cremoso de boniato, maíz y boniato crujiente 21

Croqueta de gamba al ajillo y tartar, mayonesa de chipotle. 12

Taco de Cangrejo de concha blanda en tempura, aguacate, repollo y cebolla encurtida y chipotle 16

Hummus de remolacha: Fresco casero de garbanzos y remolacha, brotes, pistacho crujiente, queso feta y tosta de masa madre con aceitunas negras. 11

Ensalada de hinojo: Hinojo, pera, avellanas, granada y vinagreta de eneldo y miel. 12

Tortilla Cremosa de patatas trufada: Huevos camperos, trufa negra, rúcula, queso de mahón semicurado, polvo de tomate. 14

PRINCIPALES

Entrecot de cebón con mole 27
Entrecot madurado 26 días, mole negro y boniato asado y en tempura de patata.

Hamburguesa de rubia gallega 18
Carne madurada, salsa ahumada de setas, picadillo de cebolla y piparras a la mostaza con patatas fritas.

Pulpo al grill con salsa de tamarindo maíz rostizado 27

Pez negro 25
Lubina laqueada con tapenade de aceitunas negras y alcaparras, salsa zarandeada y ensaladilla de mango verde y chiles

Pollo pepitoria 18
Pechuga de pollo campero braseada, salsa de azafrán y almendras con especias

ARROCES LLAUNA

(precio por persona)

Arroz de gamba de Sóller y sepia 20

Arroz de magret de pato judías y trufa de invierno 18

Fideua de chipirones en su tinta en llauna 18

MESTIS

TO SHARE

Sourdough bread with alioli, black olive "tapenade" and olives 8

Red tuna carpaccio with mustard macerated figs 17

Toast of tuna tartare with chipotle and sea trout roe, 2 pieces 14.50

Guacamole Baja Med with feta cheese, pomegranate and coriander 11.50

Ceviche negro O96 21
Black ceviche of sea bass, with sweet potato textures

Croquettes of garlic prawn and kimchi with shrimp tartare 12

Tacos of soft shell crab with avocado, cabbage, pickled onion and chipotle 16

Hummus of beetroot with crunchy pistachios, feta and black olive toast 11

Fennel salad with pear, hazelnuts, pomegranate, and dill and honey dressing 12

Spanish omelette with truffle 14
Free range eggs, black truffle, Mahon cheese, tomatoes seasoning and rocket

MAINS

Cebon Rib-Eye steak with Mole 27
26 days dry aged Rib-Eye, served with black mole sauce, roasted sweet potato and potato

Burger of "Galician blonde" 18
Dry aged beef, mushroom smoked sauce, onion, piparra peppers and fries

Octopus with tamarind sauce and roasted corn 27

Black fish 25
Lacquered Sea Bass with Black Olive & Caper Tapenade, Zarandeado Sauce, and Green Mango & Chili Salad

Chicken "pepitoria" 18
Braised chicken breast served with a silky saffron and almond sauce infused with warm spices

RICE
TRADICIONAL "LLAUNA"

(Price per person)

Sóller Red Prawn & Cuttlefish Rice 20

Duck Magret Rice with Winter Truffle 18

Black Ink Baby Squid *Fideuà* 18

POSTRES

Brownie O96: con espuma de cacahuete mexicano y helado de vainilla
Brownie O96: with Mexican peanut foam and vanilla ice cream
8

Plum cake especiado de boniato con helado de aceite, crema de mascarpone y haba tonka
Sweet potatoe spiced plum cake with olive oil icre cream, mascarpone cream and tonka bean
9

Mestis Apple crumble: compota de manzana, custard de vainilla y toffee, y helado de vainilla con jengibre
Apple crumble, vanilla coustard and toffee, and ginger vanilla ice cream
7

Vinos Dulces

Lustau East India Solera
Cream sherry, D.O. Jerez
75ml
4.50

Dolc de Sa Vall
Moscatel, Vi de la Terra Mallorca
75ml
6