

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	27
maíz rostizado	
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

MESTIZO

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 Black ceviche of sea bass, with sweet potato textures	21
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 Free range eggs, black truffle, Mahon cheese, tomatoes seasoning and rocket	14

MAINS

Cebon Rib-Eye steak with Mole 26 days dry aged Rib-Eye, served with black mole sauce, roasted sweet potato and potato	27
Burger of “Galician blonde” Dry aged beef, mushroom smoked sauce, onion, piparra peppers and fries	18
Octopus with tamarind sauce and roasted corn	27
Black fish Lacquered Sea Bass with Black Olive & Caper Tapenade, Zarandeado Sauce, and Green Mango & Chili Salad	25
Chicken “pepitoria” Braised chicken breast served with a silky saffron and almond sauce infused with warm spices	18

RICE

TRADICIONAL “LLAUNA”

(Price per person)

Sóller Red Prawn & Cuttlefish Rice	20
Duck Magret Rice with Winter Truffle	18
Black Ink Baby Squid <i>Fideuà</i>	18

MESTIS

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