



MESTÍS

APERITIU

**Bisquè de gamba vermella de Sóller, lleugerament fumada
Brou sedós amb tomàquet de proximitat i safrà, acompanyat d'emulsió de patata**

COMENCEM

**Tonyina Bluefin Balfegó (tall xutor) sobre torrada lleugera de iuca
Oli de xipotle infusionat, emulsió fresca de llimona i subtils notes d'oli de coco**

**Caneló de galta de cebó a baixa temperatura
Pasta fresca d'ou camperol, amb salsa cremosa d'espècies, fulla de llimona i xili ample**
(picant mitjà)

**Ceviche de síndria a maracuià i sal de Mallorca
Sobre una base de llet de tigre d'ají groc, espinac tendra i plàtan mascle cruixent**
(picant mitjà)

CONTINUEM

**Arròs melós de cranc, coco i remolatxa
Acompanyat de soft-shell crab en tempura de creïlla.**

FINAL PERFECTE

**Mousse de xocolata aromatitzada amb taronja mallorquina
Amb sorbet d'hibisc i macaron d'ametlla Km 0**

CÒCTEL DE LA SIGNATURA

**Mescalita Velvet Crush
Açaí, mescal, llima fresca, pinya deshidatada amb un delicat toc floral**

**Preu per Persona
75 €**



@mestisbyo96

Cal reservar amb antelació, disponibilitat limitada
Telèfon reserves: +34 971 933 507
Web Mestís/The Fork

@o96mallorca



Si teniu alguna intolerància, us preguem que ens informin. Disposem de carta d'al·lèrgens.
C/ Annibal 12A - Barrio de Santa Catalina - 07013 Palma de Mallorca - RESERVAS Telf. 971 933 507 - www.mestis.es