



# MESTÍS

## APERITIVO

### Bisqué de gamba roja de Sóller, ligeramente ahumada

Caldo sedoso con tomate de proximidad y azafrán, acompañado de emulsión de patata

## EMPEZAMOS

### Atún Bluefin Balfegó (corte chutoro) sobre tostada ligera de Yuca

Aceite de chipotle infusionado, emulsión fresca de limón y sutiles notas de aceite de coco

### Canelón de carrillera de cebón a baja temperatura

Pasta fresca de huevo campero, con salsa cremosa de especias, hoja de limón y chile ancho  
(picante medio)

### Ceviche de sandía en maracuyá y sal de Mallorca

Sobre una base de leche de tigre de ají amarillo, espinaca tierna y plátano macho crujiente  
(picante medio)

## SEGUIMOS

### Arroz meloso de cangrejo, coco y remolacha

Acompañado de soft-shell crab en tempura de patata.

## FINAL PERFECTO

### Mousse de chocolate aromatizado con naranja mallorquina

Con sorbete de hibisco y macaron de almendra Km 0

## COCKTAIL SIGNATURE

### Mescalita Velvet Crush

Açaí, mezcal, lima fresca, piña deshidratada con un delicado toque floral

Precio por Persona

75€

Se ruega reservar con antelación, disponibilidad limitada

Teléfono reservas: +34 971 933 507

Web Mestís/The Fork



@mestisbyo96

