



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 ajf 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

COCKTAI SIGNATURE

Mescalita Velvet Crush

Açaí, mezcal, lima fresca, piña deshidatada 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

@o96mallorca



Si tiene alguna intolerancia, les rogamos nos informen. Disponemos de carta de alérgenos.

C/ Annibal 12A - Barrio de Santa Catalina - 07013 Palma de Mallorca - RESERVAS Telf. 971 933 507 - www.mestis.es