

MESTÍS

PARA COMPARTIR

Pan artesano con alioli de jalapeños, tapenade de aceituna negra y alcaparras acompañadas de olivas verdes.	8
(2 u.)	
Tostada fina de yuca con atún rojo Bluefin Aderezado con chipotle adobado, aceite de coco y salsa ligera de limón de nuestro patio	19
Ceviche O96 – corvina al corte japonés con recado negro yucateco (chile tostado y pasta de especias) Maíz inflado, boniato crujiente y cebolla encurtida	21,5
Berenjena a la parrilla con glaseado de saikyo miso y miel de Mallorca Acompañada de tahini de eneldo, romesco de chile guajillo y almendras tostadas	10,5
Ensalada de hinojo fresco y pera Con granada, avellana macadamia y vinagreta de mostaza con miel de Mallorca	12
Taco de cangrejo soft shell crab (2 u.) En tempura ligera, sobre tortilla de maíz, con emulsión de aguacate de Sa Pobla y mayonesa chipotle	15,5
Steak tartare de picaña menorquina al corte (maduración 30 días) Sobre tortilla de maíz azul con matices picantes y crujientes	16,5
Croqueta en cochinilla pibil de cerdo Duroc Acompañadas de emulsión de aguacate Km0 y cebolla encurtida (4 u.)	12
Pargo en aguachile de serrano y naranja de Sóller Con emulsión de aguacate de Sa Pobla y boniato en tempura	25

PRINCIPALES

Presa ibérica de Extremadura en doble cocción Acompañada de mole casero, cebolla encurtida frita y setas shimeji	23
Hamburguesa Mestís (Carne de vacuno menorquina madurada en seco) Ternera menorquina madurada, acompañada de piparras encurtidas, tomates deshidratados y salsa de setas ahumadas	18
Lubina nacional curada en Sal d'Es Trenc Con costra de tapenade de aceituna negra, ensalada fresca de mango y chile con salsa zarandeada	25
Solomillo de ternera menorquina (45 días de maduración - 200g) Acompañado de boniato en tempura, chalota y cilantro fresco	39
Pollo campero de Menorca adobado y glaseado en Salsa macha Con chimichurri de lychee y menta acompañado de tortillas de maíz.	24

PASTA

Canelón de carrillera de ternera a baja temperatura Con salsa de coco infundada en hoja de lima y especias	18
--	----



@mestis.santacatalina



@o96mallorca

Si tienes alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor háznoslo saber. Un menú de alérgenos está disponible bajo solicitud.