

MESTÍS

BRUNCH

TORRADES DE MASSA MARE

Salmó fumat suau amb crema de fines herbes 12
Amb ous de truita

Alvocat de Sa Pobla sobre massa mare d'olives negres 10,5
Hummus de remolacha y sal d'Es Trenc

Pernil ibèric i cherry confitat a AOVE 16
Amb salsa de kimchi casolana

BEGUDES DE FRUITA FRESCA

Bomba C 10
Taronja, gingebre, poma verda i pastanaga

Energia verda 9
Poma verda, kiwi, cogombre, espinacs, llima i gingebre 7,5

Aigua fresca de mango 7,5
Aigua fresca d'hibisc 6,5

Limonada Mestís 5,5
Suc de taronja natural

CONTINUEM

Croqueta de cotxinilla pibil de porc Duroc 12
Acompanyades d'emulsió d'alvocat i ceba adobada (4u.)

Ceviche O96 corvina al tall japonès amb encàrrec negre iucatec 21,5
(xile torrat i pasta d'espècies)
Blat de moro inflat, moniato cruixent i ceba adobada

Torrada fina de iuca amb tonyina vermella Bluefin 19
Amanit amb xipotle adobat, oli de coco i salsa (2u.)
lleugera de llimona del nostre pati

Amanida de fonoll fresc i pera 12
Amb magrana, macadàmia i vinagreta de mostassa amb mel km0

Tac de cranc soft shell crab 15,5
(2 u.)
En tempura lleugera, sobre truita de blat de moro, emulsió d'alvocat km0 i maig chipotle

Albergínia a la graella glacejada 10,5
Glasejada en saiko miso, mel de Mallorca, acompanyat de tahini d'anet, romesco de Xile guajillo i ametlles torrades

Steak tartare de picanya menorquina al tall (maduració 30 dies) 16,5
Sobre truita de blat de moro blau amb matisos picants i cruixents

Pargo en aiguaxile de serrà i taronja de Sóller 25
Amb emulsió d'alvocat de Sa Pobla i moniato en tempura

OUS CAMPERS

"Ous al plat" amb estofat de xoriço ibèric 14
Amb formatge feta i menta fresca

Benedict amb patates i patates rostides 11
Holandesa d'alvocat, burrat fumat i tomàquets cherry confitats

Ous chilaquils amb mola Oaxaqueño tradicional 16,5
Sobre tortitas de blat de moro cruixent

Biquini de remenats amb brioix ecològic 11,5
Salsa d'alfàbrega fresca

PANCAQUES & DOLÇOS

Pancakes amb crema de pistatxo (Sense gluten) 14
amb pistatxo en dues textures, fruits vermells confitats, gerds frescos i xarop d'auró

Pancakes Clàssics (Sense gluten) 12
Crema de mascarpone, fruites del bosc, xarop d'auró i ametlles torrades

Brownie Mestís/O96 11
Amb gelat de safrà, salsa de xocolata i menta, escuma de cacauet amb xile ample i cruixent de Peta Zetas

Mousse de xocolata infusió en taronja de Sóller i Xile Morita 10
Crumble de cacau, hibisc artesà i sorbet de gerds amb sal d'Es Trenc

PRINCIPALS

Presa ibèrica d'Extremadura en doble cocció 23
Acompanyat de mola casolana, ceba confita fregida i bolets shimeji

Hamburguesa Mestís 18
Vedella menorquina madurada, acompanyat de piparres adobades, tomàquets deshidratats i salsa de bolets fumats

Lubricant nacional curat en sal des Trenc 25
Amb crosta de tapenade d'oliva negra, amanida fresca de mango i xili amb salsa sacsejada

Filet de vedella menorquina (45 dies maduració - 200gr) 39
Acompanyat de moniato en tempura, escalunya i coriandre fresc

Caneló de galta de vedella a baixa temperatura 18
Amb salsa de coco infusió en fulla de llima i espècies

Pollastre camper de Menorca adobat i glacejat amb salsa matxa 24
Amb chimichurri de lychee i menta acompanyat de truites de blat de moro.



@mestis.santacatalina



@o96mallorca

Si tens alguna intolerància o al·lèrgia alimentària, si us plau fes-nos-ho saber. Un menú d'al·lèrgens està disponible a petició.