

MESTÍS

BRUNCH

TOSTADAS DE MASA MADRE

Salmón ahumado suave con crema de finas hierbas	12
Con huevas de trucha	
Aguacate de Sa Pobla sobre masa madre de aceitunas negras	10,5
Hummus de remolacha y sal d'Es Trenc	
Jamón ibérico y cherry confitado en AOVE	16
Con salsa de kimchi casera	

BEBIDAS FRESCAS DE FRUTAS

Bomba C	10
Naranja, jengibre, manzana verde y zanahoria	
Green Power	9
Manzana verde, kiwi, pepino, espinacas, lima y jengibre	
Agua fresca de mango	7,5
Agua fresca de hibisco	7,5
Limonada Mestís	6,5
Zumo de naranja natural	5,5

SEGUIMOS

Croqueta de cochinilla pibil de cerdo Duroc	12
Acompañadas de emulsión de aguacate y cebolla encurtida (4u.)	
Ceviche O96 corvina al corte japonés con recado negro yucateco	21,5
(chile tostado y pasta de especias) Maíz inflado, boniato crujiente y cebolla encurtida	
Tostada fina de yuca con atún rojo Bluefin	19
Aderezado con chipotle adobado, aceite de coco y salsa ligera de limón de nuestro patio (2u.)	
Ensalada de hinojo fresco y pera	12
Con granada, macadamia y vinagreta de mostaza con miel km0	
Taco de cangrejo soft shell crab	15,5
(2 u.) En tempura ligera, sobre tortilla de maíz, emulsión de aguacate km0 y mayo chipotle	
Berenjena a la parrilla glaseada	10,5
Glaseada en saiko miso, miel de Mallorca, acompañado de tahini de eneldo, romesco de chile guajillo y almendras tostadas	
Steak tartare de picaña menorquina al corte (maduración 30 días)	16,5
Sobre tortilla de maíz azul con matices picantes y crujientes	
Pargo en aguachile de serrano y naranja de Sóller	25
Con emulsión de aguacate de Sa Pobla y boniato en tempura	

HUEVOS CAMPEROS

"Huevos al plato" con estofado de chorizo ibérico	14
Con queso feta y menta fresca	
Benedict con patata en hash brown	11
Holandesa de aguacate, burrata ahumada y tomates cherry confitados	
Huevos chilaquiles con mole Oaxaqueño tradicional	16,5
Sobre tortitas de maíz crujiente	
Bikini de revueltos con brioche ecológico	11,5
Salsa de albahaca fresca	

PANCAKES & DULCES

Pancakes con crema de pistacho (Gluten Free)	14
con pistacho en dos texturas, frutos rojos confitados, frambuesa fresca y sirope de arce	
Pancakes Clásicos (Gluten Free)	12
Crema de mascarpone, frutas del bosque, sirope de arce y almendras tostadas	
Brownie Mestís/O96	11
Con helado de azafrán, salsa de chocolate y menta, espuma de cacahuete con chile ancho y crujiente de Peta Zetas	
Mousse de chocolate infusionado en naranja de Sóller y chile morita	10
Crumble de cacao, sorbete artesanal de hibisco y frambuesa con sal d'Es Trenc	

PRINCIPALES

Presa ibérica de Extremadura en doble cocción	23
Acompañado de mole casero, cebolla encurtida frita y setas shimeji	
Hamburguesa Mestís	18
Ternera menorquina madurada, acompañado de piparras encurtidas, tomates deshidratados y salsa de setas ahumadas	
Lubina nacional curada en sal d'Es Trenc	25
Con costra de tapenade de aceituna negra, ensalada fresca de mango y chile con salsa zarandeada	
Solomillo de ternera menorquina (45 días maduración - 200gr)	39
Acompañado de boniato en tempura, chalota y cilantro fresco	
Canelón de carrillera de ternera a baja temperatura	18
Con salsa de coco infusionada en hoja de lima y especias	
Pollo campero de Menorca adobado y glaseado en salsa macha	24
Con chimichurri de lychee y menta acompañado de tortillas de maíz.	



@mestis.santacatalina



@o96mallorca

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