

# MESTÍS

## ORIGEN

UN HOMENATGE A QUI HO VA COMENÇAR TOT

### APERITIU

**Kalamata, anxova del Cantàbric 00 i iuca cruixent**  
Mousse de Kalamata, anxova del Cantàbric calibre 00 i torrada cruixent de iuca

Un inici intens i precís. La profunditat salina de l'anxova es fon amb la untuositat de la Kalamata, despertant el paladar amb un contrast net i cruixent.

### ENTRANTS

**Calamar de costa, tamarinde i alvocat de Sa Pobla**  
Calamar de costa cruixent amb llet de tigre de tamarinde i alvocat

El mar pren protagonisme des de la frescor. L'acidesa del tamarinde equilibra la textura del calamar i aporta tensió al conjunt, preparant el paladar per a la brasa.

### PRINCIPALS

**Corvina a la brasa, jalapeny i llima**  
Corvina a la brasa amb jalapeny tatemat, llima i tempura de plàtan

El cor del recorregut. La brasa defineix el plat, aportant profunditat i caràcter, mentre els matisos cítrics i el lleuger picant construeixen un equilibri vibrant.

### POSTRES

**Xocolata, maduixa i merenga torrada**  
Tartaleta de xocolata amb maduixa confitada i merenga torrada

Un tancament harmònic on la intensitat de la xocolata es troba amb l'acidesa de la fruita i la lleugeresa de la merenga, perllongant l'experiència amb elegància.

**60€ per persona**  
(IVA inclòs)