



PARA PICAR (desde 18:00)

Nuestros Nachos (con pico de gallo, guacamole, crema agria y queso fundido) 12,50€

Croquetas de Jamón Iberico 3,00€ unidad

Buñuelos de viento de pulpo (sobre pisto payés) 3,00€ unidad

Bastones de boniato 3,50€

Patatas fritas 3,50€

Patatas fritas con pimientos del padrón 4,00€

Pimientos de padrón fritos y sazonados 4,00€

Patatas Bravas Clásicas con nuestra salsa casera 11,00€

IBÉRICOS, QUESOS Y SALAZONES

Gilda clásica con boquerones en vinagre y anchoas 5,00€

Anchoas Lopez serie oro con pan de cristal y tomate

Media ración 18,00€ - Ración completa 32,00€

Tabla de quesos 22,00€

Tabla mixta 27,00€

Tabla de jamón Ibérico 29,00€





CARTA CENAS ES MARÈS (desde 19:30)

ENTRANTES

- Burrata con carpaccio de tomate y aceite de albahaca 16,00€
- Ensalada payesa 18,00€
(Pan "Biscuit", patata, tomate, cebolla, pimiento rojo asado y "peix sec")
- Hummus de garbanzos con pico de gallo y pan pita caliente 13,00€
- Parrillada de verduras y hortalizas 15,00€ (opción con Jamón Iberico +5€)
- Alcachofas de temporada a las brasas con lascas de Jamón ibérico 18,00€
- Empanada Payesa con carne de orza y sobrasada de Formentera 8,00€

ENTRE PANES

- Hot-Dog de costilla de cerdo mechada con salsa barbacoa y cebolla morada 16,00€
- Hamburguesa de ternera Madurada Es Marès (tomate, lechuga, cebolla, Bacon, cheddar, salsa casera) 17,00€
- Chapata de entrecôte con mayonesa de chimichurri 19,00€
- Biquini de cordero mechado crema de trufa y queso tierno de Mahon 17,00€
- *Elige tus patatas para acompañar tu entre pan (patatas fritas +3,50€, patatas fritas con pimientos de padrón +4,00€ o pimientos de padrón fritos y sazonados +4,00€)

NUESTROS PLATOS

- Raviolis de langosta con bisque de marisco y parmesano 23,00€
- Almejas en salsa verde con Alcachofas de temporada confitadas 19,50€
- Pulpo de roca con mini patatas y sobrasada cremosa 23,00€
- Pollo brasa a la Espalda (salsa sabrosa ideal para carnes a la brasa, tomate, ajos y avellanas) 16,00€
- Entrecot trinchado con chimichurri cremosa y patatas fritas con pimientos del padrón 29,00€
- Carrilleras de cerdo iberico con salsa de vino Oporto sobre parmentier de patata 29,50€
- Servicio de pan artesano, alioli y aceitunas 3.50€/persona
- Pan de Cristal tostado con tomate rayado 7,50€

LOS DULCES

- Helado casero (vainilla, chocolate, mango, coco) 3€/bola
- Sorbete de limón jengibre y hierbabuena 6,50€ (Con alcohol +3€)
- Crumble de Melocotones asados y chantilly 10,00€
- Pannacotta con coulis de maracuyá y espéculos 10,00€
- Tiramisú de Baileys 12,00€
- Cremoso de chocolate con fresa 12,00€





SNACKS (from 18:00)

Our Nachos (with pico de gallo, guacamole, sour cream and cheese) 12,50€

Croquettes of Iberian ham 3,00€ unit

Octopus wind fritters (on pisto payés) 3,00€ unit

Sweet potato sticks 3,50€

French fries 3,50€

French fries with peppers 4,00€

Fried and seasoned standard peppers 4,00€

Patatas Bravas Clásicas with our homemade sauce 11,00€

IBERIAN, CHEESES AND SALTEDS

Gilda classic with anchovies and anchovies 5,00€

Anchovies Lopez gold series with glass bread and tomato

Half ration 18,00€ - Full ration 32,00€

Table of cheeses 22,00€

Mixed table 27,00€

Iberian ham table 29,00€





DINNER ES MARÈS (from 19:30)

STARTERS

- Burrata with tomato carpaccio and basil oil 16,00€
- Payesa Salad 18,00€
(Bread "Biscuit", potato, tomato, onion, roasted red pepper and "peix sec")
- Chickpea hummus with pico de gallo and hot pita bread 13,00€
- Grilled vegetables 15.00€ (option with Iberico ham +5€)
- Season artichokes with Iberian ham 18,00€
- Payesa Pie with beef and sobrasada from Formentera 8,00€

SANDWICHES

- Hot-dog of pork ribs with barbecue sauce and red onion 16,00€
 - Beef Burger Es Marès (tomato, lettuce, onion, bacon, cheddar, homemade sauce) 17,00€
 - Chapata of entrecôte with chimichurri mayonnaise 19,00€
 - Mahon soft cheese and truffle cream lamb bikini 17,00€
- *Choose your potatoes to accompany your between bread (chips +3,50€, chips with peppers +4,00€ or fried and seasoned peppers +4,00€)

OUR DISHES

- Lobster ravioli with seafood and parmesan bisque 23,00€
- Clams in green sauce with season Candied Artichokes 19,50€
- Rock octopus with mini potatoes and creamy sobrasada 23,00€
- Grilled Chicken (tasty sauce ideal for grilled meat, tomatoes, garlic and hazelnuts) 16,00€
- Sliced entrecote with creamy chimichurri and fries with peppers 29,00€
- Cheeks of Iberian pork with port wine sauce on potato parmentier 29,50€
Artisan bread, alioli and olives 3.50€/person
- Toasted Glass Bread with Tomato Stripes 7,50€

DESSERT

- Homemade ice cream (vanilla, chocolate, mango, coconut) 3€/ball
- Lemon ginger and mint sorbet 6,50€ (with alcohol +3€)
- Crumble of roasted peaches and chantilly 10,00€
- Pannacotta with passion fruit coulis and speculum 10,00€
- Baileys Tiramisu 12.00€
- Creamy strawberry chocolate 12.00€





SNACKS (dalle 18:00)

I nostri Nachos (con pico de gallo, guacamole, panna acida e formaggio fuso) 12,50€

Crocchette di prosciutto iberico 3,00€ unità

Frittelle di vento di polpo (su pisto payés) 3,00€ unità

Bastoncini di patate dolci 3,50€

Patatine fritte 3,50€

Patatine fritte con peperoni del padrone 4,00€

Peperoni di prima scelta fritti e stagionati 4,00€

Patatas Bravas Clásicas con la nostra salsa fatta in casa

IBERICI, FORMAGGI E SALUMI

Gilda classica con acciughe e verdure al vinagre 5,00€

Acciughe Lopez serie oro con pane di cristallo e pomodoro

Mezza razione 18,00€ - Razione completa 32,00€

Tavoletta di formaggi 22,00€

Tavola mista 27,00€

Tavoletta di prosciutto iberico 29,00€





CENA ES MARÈS (dalle 19:30)

ANTIPASTI

- Burrata con carpaccio di pomodoro e olio di basilico 16,00€
- Insalata payesa 18,00€
(Pane "Biscuit", patate, pomodoro, cipolla, peperone rosso arrosto e "peix sec")
- Hummus di ceci con pico de gallo e pita calda 13,00€
- Grigliata di verdure e ortaggi 15,00€ (opzione con prosciutto iberico +5€)
- Carciofi stagionali al fuoco con scaglie di prosciutto iberico 18,00€
- Empanada Payesa con carne di orza e sobrasada di Formentera 8,00€

TRA PANI

- Hot-dog di costolette di maiale con salsa barbecue e cipolla rossa 16,00€
- Hamburger di manzo Es Marès (pomodoro, lattuga, cipolla, pancetta, cheddar, salsa fatta in casa) 17,00€
- Chapata di entrecôte con maionese di chimichurri 19,00€
- Bikini di agnello macchiato crema di tartufo e formaggio tenero di Mahon 17,00€
- *Scegli le patate per accompagnare il tuo tra pane (patatine fritte +3,50€, patatine fritte con peperoni di padrone +4,00€ o peperoni di padrone fritti e conditi +4,00€)

I NOSTRI PIATTI

- Ravioli di aragosta con bisque di frutti di mare e parmigiano 23,00€
- Vongole in salsa verde con carciofi stagionali canditi 19,50€
- Polpo di roccia con mini patate e sosta cremosa 23,00€
- Pollo alla griglia (salsa gustosa ideale per carni alla griglia, pomodoro, aglio e nocciole) 16,00€
- Entrecote affettato con chimichurri cremoso e patatine fritte con peperoni del padrone 29,00€
- Guance di maiale iberico con salsa al vino Porto su parmentier di patate 29,50€
- Servizio di pane artigianale, alioli e olive 3.50€/persona
- Pane di cristallo tostato con pomodoro a strisce 7,50€

I DOLCI

- Gelato fatto in casa (vaniglia, cioccolato, mango, cocco) 3€/pallina
- Sorbetto di limone zenzero e menta 6,50€ (con alcool +3€)
- Crumble di pesche arrostate e chantilly 10,00€
- Pannacotta con coulis di maracuja e speculoli 10,00€
- Tiramisù di Baileys 12,00€
- Cremoso di cioccolato con fragola 12,00€





SNACKS (à partir de 18:00)

Nos nachos (avec pico de gallo, guacamole, crème sure et fromage fondu) 12,50€

Croquettes de jambon ibérique 3,00€ unité

Beignets de vent de poulpe (sur pisto payés) 3,00€ unité

Bâtons de bonbons 3,50 €

Pommes de terre frites 3,50€

Pommes de terre frites avec poivrons standard 4,00€

Poivrons de maître frits et assaisonnés 4,00€

Patatas Bravas Clásicas avec notre sauce maison 11,00€

IBÉRIQUES, FROMAGES ET SALAISONS

Gilda classique avec anchois et anchois 5,00€

Anchois Lopez série or avec pain de cristal et tomate

Demi-ration 18,00€ - Pleine ration 32,00€

Table de fromages 22,00€

Planche mixte 27,00€

Table de jambon ibérique 29,00€





CARTE DÎNERS ES MARÈS (à partir de 19h30)

ENTRANTES

- Burrata avec carpaccio de tomate et huile de basilic 16,00€
- Salade payesa 18,00€
- (Pain "Biscuit", pomme de terre, tomate, oignon, poivron rouge rôti et "peix sec")
- Houmous aux pois chiches avec pico de gallo et pain pita chaud 13,00€
- Parrillada de verduras y hortalizas 15,00€ (option avec jambon ibérique +5€)
- Artichauts de saison aux braises avec des morceaux de jambon ibérique 18,00€
- Empanada Payesa avec viande d'orza et sobrasada de Formentera 8,00€

ENTRE LES PAINS

- Hot-dog de côtes de porc avec sauce barbecue et oignons rouges 16,00€
 - Hamburger de veau Madurada Es Marès (tomate, laitue, oignon, bacon, cheddar, sauce maison) 17,00€
 - Chapata de entrecôte avec mayonnaise aux chimichurri 19,00€
 - Biquini d'agneau mechado crème truffe et fromage tendre de Mahon 17,00€
- *Choisissez vos pommes de terre pour accompagner votre entre le pain (frites +3,50 €, frites avec poivrons de maître +4,00 € ou poivrons de maître frits et assaisonnés +4,00 €)

NOS PLATS

- Raviolis de homard avec bisque aux fruits de mer et parmesan 23,00€
- Palourdes en sauce verte avec artichauts confits de saison 19,50€
- Poulpe avec mini-pommes de terre et sobrasada crémeuse 23,00€
- Poulet grillé au dos (sauce savoureuse idéale pour les viandes grillées, tomates, ail et noisettes) 16,00€
- Entrecôte tranchée avec chimichurri crémeuse et frites aux poivrons du padrón 29,00€
- Joues de porc ibérique avec sauce au vin de Porto sur parmentier de pommes de terre 29,50€
- Service de pain artisanal, olives et olives 3.50€/personne
- Pain de cristal grillé avec tomate rayée 7,50€

LES BONBONS

- Glace maison (vanille, chocolat, mangue, noix de coco) 3€/boule
- Sorbet citron gingembre et menthe 6,50€ (avec alcool +3€)
- Crumble de pêches grillées et chantilly 10,00€
- Pannacotta avec coulis de passion et spéculoos 10,00€
- Tiramisu de Baileys 12,00 €
- Crème au chocolat aux fraises 12,00 €

