

CARTA ES MARÈS

Tabla de jamón ibérico (Pan y tomate) (GLUTEN)

Tabla de quesos

(Brie, Manchego curado, Manchego semicurado y Mahón curado con miel y nueces) (GLUTEN)

Tabla mixta de jamón ibérico y quesos

Un poc de tot

(Montaditos con sobrasada, fuet, queso manchego, tortilla, lomo con bacon y atún)

Foie micuit hecho en casa con mermelada de tomate

Tostas de xeixa con sobrasada y miel de Formentera

Anchoas del cantábrico serie oro con pan de cristal y tomate

Carpaccio de atún rojo con aguacate

Nuestros Nachos caseros con pico de gallo

(Nachos caseros con pico de gallo, guacamole, nata agria y queso fundido) (LACTEO)

Patatas bravas con 2 salsas

Croquetas (jamón, boletus y gambas) /unidad

Mix de verdura de temporada y langostinos en tempura

Gyozas de cordero

Trío de tacos (pato, cordero y gamba)

Ensalada de la huerta

Bocadillo de entrecote de ternera (cebolla caramelizada, pimiento verde y chimichurri)

Bocadillo de calamar a la romana con mayonesa de lima

Hot dog clásico con cebolla crujiente, pepinillo y salsa de la casa

Hamburguesa Es Marès

(Carne de rubia gallega, queso cheddar, bacon, cebolla crujiente, pepinillos, tomate y lechuga)

Hamburguesa de pollo crujiente con queso mozzarella y rúcula

Raviolis de langosta

Entrecote con patata al horno y chimichurri

Pulpo con patata revolcona y aceite de sobrasada

POSTRES

Trio de trufas

Tiramisú de balleys

Cre moso de maracuyá

Coulant de chocolate

Nuestras tartas caseras

MENU ES MARÈS

Platter of Iberian ham (Bread and tomato)

Platter of cheeses

(Manchego, brie, semi cured cheese with cayenne, goat cheese and cured mahon cheese, bread and jam)

Mixed platter of Iberian ham and cheese

“A little of everything”

(Small bites of bread with black pork “sobrasada”, fuet, Manchego cheese, fillet steak with bacon, omelette and tuna”

Homemade foie micuit with tomato jam

Xeixa toasts with sobrasada and honey from Formentera

Cantabrian anchovies gold serie with cristal bread and tomato

Red tuna carpaccio with avocado

Our “Nachos” (Homemade nachos, “pico de gallo”, guacamole, sour cream and melted cheese)

Patatas bravas with 2 sauces

Croquettes (Iberian ham, mushrooms and prawns)

Mix of seasonal vegetables and prawns in tempura

Lamb gyoza

Trio of tacos (duck, lamb and shrimp)

Garden's salad

Beef entrecôte sandwich (caramelized onion, green pepper and chimichurri)

Squid sandwich with lime mayonnaise

Classic hot dog with crispy onion, pickle and house sauce

Burguer Es Marès

(meat, cheddar cheese, bacon, crispy onion, pickles, tomato and lettuce)

Crispy chicken burger with, mozzarella cheese and arugula

Lobster Ravioli

Steak with baked potato and chimichurri

Octopus with potato and sobrasada oil

DESSERT

Trio of truffles

Balleys tiramisu

Creamy passion fruit

Coulant of chocolate

Homemade cake