

Restaurant Es Marès

Cena / Dinner 19:00 – 23:00

APERITIVOS / SNACKS

Pan de cristal con tomate rallado / Glass bread with grated tomato 5€

Tabla de jamón Ibérico / Platter of iberian ham 28€

Tabla de quesos / Platter of cheeses 22€

Tabla mixta de jamón ibérico y queso manchego / Mixed platter (Iberian ham and manchego cheese) 22€

Un poc de tot (Tortilla, camaiot, sobrasada, queso de mahón y jamón ibérico) / "Un poc de tot" (sobrasada, camaiot, mahón cheese, omelette, iberian ham) 15€ p.p/min 2p.

Anchoas Lopez "Serie Oro" Edición Es Marès / Anchovies Lopez "Gold Series" Es Marès Edition 4,50€ uni. / lata 8 uni. 32€

Nuestros nachos caseros con pico de gallo, guacamole, nata agría y queso fundido / Homemade nachos, "pico de gallo", guacamole, sour cream and melted cheese 10€

Patatas bravas 10€

Croquetas caseras (gambas o jamón ibérico) / Es Marès Croquettes (ham or prawns) 3€/uni.

Servicio de pan, alioli y aceitunas / Bread, alioli and olive service 3€/ persona

ENTRANTES / STARTERS

Gazpacho del día (tradicional, fresa, sandía) / Gazpacho of the day (traditional, strawberry, watermelon) 12€

Hummus de garbanzos y berenjena asada con pan pita y pico de gallo / Chickpea and roasted eggplant hummus with pita bread and pico de gallo 12,50€

Ensalada de la huerta (hojas frescas, tomate, cebolla, rabanitos, espárragos blancos, zanahoria, alcaparrones, aguacate) / Garden salad (Fresh leaves, tomato, onion, radish, white asparagus, carrot, capers, avocado) 18,50€

Ensaladilla Es Marès (patatas, gambas y mayonesa de ají amarillo) / Es Marès salad (potatoes, prawns and yellow chili mayonnaise) 12€

Ensalada de Burrata con tomatitos de Formentera* y albahaca / Burrata salad with Formentera tomatoes* and basil 16€

Waldorf de verano (hojas frescas, manzana verde, nueces, granada y apio con aliño de yogurt y tahini) / Summer Waldorf (Fresh leaves, green apple, nuts, pomegranate and celery with yogurt and tahini dressing) 16€

Bowl Es Marès (quínoa, salmón, aguacate, pepino, ensalada de algas, anacardos y furikake) / Es Marès Bowl (Quinoa, salmon, avocado, cucumber, seaweed salad, cashews and furikake) 19€

Carpaccio de gamba con aceite de boletus y crema de cebolla caramelizada / Carpaccio red shrimp with boletus oil and caramelized onion cream 25€

Ceviche mixto de pulpo y pescado estilo tradicional / Ceviche mixed octopus and fish traditional style 22€

*Temporada

ENTRE PANES / SANDWICH

Hamburguesa de ternera madurada Es Marès (tomate, lechuga, cebolla, Bacon, cheddar, salsa verguer casera)

/ Mature veal burger Es Marès (tomato, lettuce, onion, bacon, cheddar, homemade vegetable sauce) 15,50€

Hamburguesa de pollo crujiente con rúcula, tomate y queso / Crunchy chicken burger with rocket, tomato, pickles sauce and cheese 13€

Chapata de entrecote con jamón ibérico hojas frescas y mayonesa de chimichurri / Entrecote chapata with Iberian ham, fresh leaves and chimichurri mayonnaise 15,50€

Elige tus patatas / Choose your potatoes:

Fritas / Fried 3,50€

con pimientos del padrón y parmesano rallado / with "padrón" peppers and grated parmesan 5€

NUESTROS PLATOS / OUR PLATTERS

Parrillada de verduras / Grilled vegetables 18,50€

Brocheta de pollo marinado en kimchi y leche de coco, sobre arroz basmati / Chicken brochette marinated in kimchi and coconut milk on basmati rice 15€

Entrecote trinchado con salsa chimichurri y patatas fritas con pimientos del padrón / Carving entrecote with chimichurri and chips 29€

Rigatoni con boloñesa casera / Rigatoni with homemade bolognese 18€

Raviolis de langosta y gambas con crema de marisco y parmesano / Lobster ravioli with seafood cream and parmesan 22€

Lomo de lubina sobre arroz negro / Sea bass loin on black rice 28€

Gambita roja a la plancha ración 200gr. / Grilled red shrimp ration 200gr. 29,50€

Pulpo de roca con patata y sobrasada / Grilled octopus with potato and sobrasada 23€

INFANTILES / CHILDREN'S MENU

Pasta con tomate y queso / Pasta with tomato and cheese 12€

Milanesa de pollo con patatas / Chicken milanese with potatoes 12€

LOS DULCES / DESSERT

Fruta fresca (piña, melón o sandía) / Fresh fruit (pineapple, melon or watermelon) 9€

Crumble de manzana con helado de vainilla / Crispy apple pie with vanilla ice cream 10€

Cre moso de maracuyá y mango / Creamy passion fruit and mango 9€

Bannoffe con helado de avellana / Bannoffe with hazelnut ice cream 10€

Tarta cremosa de chocolate y galleta / Creamy chocolate cake and cookie 10€

Sorbete de limón jengibre y hierbabuena / Ginger and mint lemon sherbet 6,50€

Con alcohol / With alcohol +2€

