

APERITIVOS y ENTRANTES

Pan de cristal con tomate rallado 5€
Tabla de jamón ibérico 28€
Tabla de quesos 22€
Tabla mixta de jamón ibérico y queso manchego 22€
Terrina de foie micuit con mermelada de tomate casera 22€
Un poc de tot (Tortilla, camaiot, sobrasada, queso de mahón y jamón ibérico) 15€ p.p/min 2p.
Anchoas Lopez "Serie Oro" Edición Es Marès 4,50 uni./ lata 8 uni. 32€
Nuestros nachos caseros con pico de gallo, guacamole, nata agría y queso fundido 10€
Patatas bravas 10€
Croquetas caseras (gambas o jamón ibérico) 3€/uni.

Ensalada payesa 18€
Ensalada de Burrata con tomatitos y albahaca 16€
Carpaccio de gamba roja con aceite de boletus y crema de cebolla caramelizada 25€
Gambita roja a la plancha ración 200gr. 38,5€
Gallo frito encebollado con mayonesa de lima 15€

Servicio de pan , alioli y aceitunas 3€/ persona

ENTRE PANES

Hamburguesa de ternera madurada Es Marès 15,50€
(tomate, lechuga ,cebolla, Bacon, cheddar, salsa verguer casera)
Hamburguesa de pollo crujiente con rúcula, tomate y queso 13€
Chapata de entrecote con mayonesa de chimichurri 19€
Xivito : lomo, bacón , queso , lechuga tomate, mayonesa 14€
Tosta de cristal con sobrasada, cebolla asada, queso de Mahón curado y miel de Formentera 12€

Elige tus patatas :

Fritas 3,5€
con pimientos del padrón y parmesano rallado 5€

IVA incluido en todos los precios.

Nuestro local cumple con el reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre información de alérgenos.
Cualquier alergia o intolerancia comunicar al camarero.

NUESTROS PLATOS

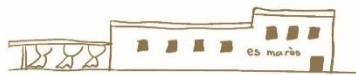
- Raviolis de langosta con crema de marisco y parmesano 22€
Entrecote trinchado con salsa chimichurri y patatas fritas con pimientos del padrón 29€
Royal de cordero relleno de boletus y frutos secos 22€
Carrillera de cerdo glaseada al oporto 19€
Pulpo de roca con patata y sobrasada 23€

INFANTILES

- Rigatoni con tomate y queso 12€
Milanesa de pollo con patatas 12€

LOS DULCES

- Crûmble de manzana con helado de vainilla 10€
Tarta cremosa de chocolate y galleta 10€
Hojaldre de piña con helado de nata 12€
Trufas de chocolate (6 uni) 12€
Sorbete de limón jengibre y hierbabuena 6,50€
Con alcohol +2€



IVA incluido en todos los precios.

Nuestro local cumple con el reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre información de alérgenos.
Cualquier alergia o intolerancia comunicar al camarero.

SNACKS AND STARTERS

Glass bread with grated tomato 5€

Platter of iberian ham 28€

Platter of cheeses 22€

Mixed platter (iberian ham and manchego cheese) 22€

Foie micuit terrine with homemade tomato jam 22€

Un poc de tot (15€ p.p/min 2p.)

(small bites on local bread with sobrasada, camaïot, mahón cheese, omelette, iberian ham)

Anchovies' gold with glass bread and tomato 4,50 uni. / lata 8 uni. 32€

Homemade nachos, "pico de gallo", guacamole, sour cream and melted cheese 10€

Patatas bravas 10€

Es Marès Croquettes (ham or prawns) 3€/uni.

Ensalada payesa 18€

Burrata salad with tomatoes and basil 16€

Red shrimp carpaccio with boletus oil and caramelized onion cream 25€

Grilled red prawn serving 200 gr. 38,5€

John Dory with onions with lime mayonnaise 15€

Bread, alioli and olive service 3€/ persona

ENTRE PANES

Mature veal burger Es Marès

(tomato, lettuce, onion, bacon, cheddar, homemade vegetable sauce) 15,50€

Crunchy chicken burger with rocket, tomato and cheese 13€

Entrecote chapata with Iberian ham, fresh leaves and chimichurri mayonnaise 19€

Xivito Loin, bacon, cheese, lettuce, tomato, mayonnaise 14€

Crystal toast with sobrasada, roasted onion, cured mayonnaise cheese, and Formentera honey 12€

Choose your potatoes:

Fried 3,50€

- with "padrón" peppers and grated parmesan 5€

IVA incluido en todos los precios.

Nuestro local cumple con el reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre información de alérgenos.

Cualquier alergia o intolerancia comunicar al camarero.

OUR PLATTERS

- Lobster ravioli with seafood cream and parmesan 22€*
Carving entrecote with chimichurri and chips with padrón peppers 29€
Royal lamb stuffed with boletus and nuts 22€
Port-glazed pork cheek 19€
Rock octopus with potato and sobrasada 23 €

CHILDREN'S MENU

- Rigatoni with tomato and cheese 12€*
Chicken milanese with chips 12€

DESSERT

- Apple crumble with vanilla ice cream 10€*
Creamy chocolate and cookie cake 10€
Pineapple puff pastry with cream ice cream 12€
Chocolate truffles (6 units) 12€
Ginger and mint lemon sherbet 6,50€
With alcohol 2€



IVA incluido en todos los precios.

Nuestro local cumple con el reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre información de alérgenos.
Cualquier alergia o intolerancia comunicar al camarero.