

es marès
gastronòmic
restaurant

ENTRANTES

-  Jamón ibérico. [22.00€]
-   Anchoas Es Marès serie oro (Rafa López). 8 uni. [35.00€] / 1/2 [21.00€]
-  Bravas ahumadas. [7.00€]
-   Croquetas de jamón ibérico. [2,50€/uni.]
-   Pizzaimada de sobrasada, queso de cabra y miel. [9.00€]
-   Sándwich Es Marès, trufa, mozzarella y jamón ibérico. [10.00€]
-  Hummus y papadum crujiente. [8.00€]
-   Ceviche de pescado del día. [18.00€]

PASTA Y ARROCES

-    *Rossejat* de gambas y sepia (mínimo 2pax). [19.00€ p/p]
-   Paella de pescado y marisco (mínimo 2pax. Seco o meloso). [19.00€ p/p]
-     Raviolis de langosta. [15.00€]
-    Ñoquis a la crema, parmesano y pesto. [15.00€]
-     Tallarines de tinta *Frutti di Mare*. [15.00€]
-   Canelón de cordero payés. [16.00€]



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

PLATOS INFANTILES

-  Espaguetis con tomate. [12.00€]
-  Escalope de pollo con patatas fritas. [12.00€]

PESCADOS

-  Pulpo, patata y aceite de sobrasada. [19.00€]
-  Rodaballo de ración a la parrilla. [22.00€]

CARNES

- Entrecot 15 días madurado. [22.00€]
- Cordero lechal glaseado. [21.00€]
- Pollo rustido. [16.00€]

POSTRES

-  Cacao y café. [9.00€]
-  Pavlova, yogur e higos de Formentera confitados. [9.00€]
-  Greixonera y helado de mandarina. [9.00€]
-  Pan con alioli o aceite (AOVE) y aceitunas partidas (p/p). [3.00€]
- Pan sin gluten (p/p). [3.00€]



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



E-X
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCCES



MOLUSCOS

ENTRANTS

-  Pernil Ibèric. [22.00€]
-  Anxoves Es Marès d'Or (Rafa López). 8 uni. [35.00€] / 1/2 [21.00€]
-  Braves fumades. [7.00€]
-  Croquetes de pernil ibèric. [2,50€/uni.]
-  Pizzaimada de sobrossada, formatge de cabra i mel. [9.00€]
-  Sandwich Es Marès, tòfona, mozzarella i pernil ibèric. [10.00€]
-  Hummus i papadum cruixent. [8.00€]
-  Cebiche de peix del dia. [18.00€]

PASTA I ARROSSOS

-  Rossejat de gambes i sèpia (min/2pax). [19.00€ p/p]
-  Paella de peix i marisc (min/2pax. Sec o melós). [19.00€ p/p]
-  Raviolis de llagosta. [15.00€]
-  Gnoquis a la crema, parmesà i Portobello laminat a taula. [15.00€]
-  Tallarins de tinta *Frutti di Mare*. [15.00€]
-  Caneló de Xai pagés. [16.00€]



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

PLATS INFANTILS



Espaguetis amb tomàquet. [12.00€]



Escalopa de pollastre amb patates fregides. [12.00€]

PEIXOS



Poteta de pop amb patata i oli de sobrassada. [19.00€]



Rèmol de ració a la graella. [22.00€]

CARNS

Entrecot 15 dies de maduració. [22.00€]

Xai de llet glacejat. [21.00€]

Pollastre rostit. [16,00€]

POSTRES



Cacao i cafè. [9.00€]



Pavlova, iogurt i figues confitades de Formentera. [9.00€]



Greixonera i gelat de mandarina. [9.00€]



Pà amb allioli o oli (AOVE) i olives partides p/p). [3.00€]

Pà sense gluten (p/p). [3.00€]



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUCCES



MOLUSCOS

STARTERS

-  Iberian ham. [22.00€]
-   Es Marès anchovies “gold” style (Rafa López). 8 pieces [35.00€] / 1/2 [21.00€]
-  Smoked “bravas” potatoes. [7.00€]
-   Iberian ham croquettes. [2.50 € each]
-   *Sobrassada* (Mallorcan sausage) “Pizzaimada” with goat’s cheese and honey. [9.00€]
-   Es Marès toasted sandwich, truffle, mozzarella and Iberian ham. [10.00€]
-  Hummus with crispy poppadum. [8.00€]
-   Fish of the day ceviche. [18.00€]

PASTA & RICE

-    *Rossejat* of prawn and cuttlefish (Min. 2 persons). [19.00€ p/p]
-   Fish and shellfish paella (Min. 2 persons). [19.00€ p/p]
-     Lobster ravioli. [15.00€]
-    Gnocchi in a parmesan and sliced Portobello mushroom cream sauce. [15.00€]
-     Seafood ink noodles. [15.00€]
-   Cannelloni with local lamb. [16.00€]



CHILDREN'S DISHES



Spaghetti with tomato. [12.00€]



Chicken escalope with chips. [12.00€]

FISH



Octopus tentacle with potato and *Sobrassada* oil. [19.00€]



Grilled Turbot. [22.00€]

MEAT

Entrecote steak, dry aged 15 days. [22.00€]

Glazed baby lamb. [21.00€]

Roast chicken. [16.00€]

DESSERTS



Cocoa and coffee. [9.00€]



Pavlova, yogurt and candied figs from Formentera. [9.00€]



Greixonera with tangerine ice cream. [9.00€]



Bread with garlic mayonnaise or extra virgin olive oil and split olives (p/p). [3.00€]

Gluten-free bread (p/p). [3.00€]



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO



E-X
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



ALTRAMUJES



MOLUSCOS

