

ES MARÈS

GASTRONOMIC RESTAURANT

TABLAS ES MARÈS

Tabla de jamón ibérico /Platter of Iberian ham(pan y tomate / bread and tomato) (GLUTEN)22 €

Tabla de quesos / Platter of cheeses 22€

(Manchego, Brie, semi con pimentón, curado de cabra y Mahón curado, pan y mermelada) (GLUTEN)

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

★“Un poc de tot” (mín. 2 personas) 18 € p/p

(Montaditos de pan payés con “camaiot”, sobrasada de cerdo negro, queso mahón, filete de entrecot, tortilla, pimientos y peix sec)

(GLUTEN/LACTEO/HUEVO/PESCADO)

(Small bites on local bread with “camaiot”, black pork “sobrassada”,mahón cheese, filet steak, omelette, peppers and “peix sec”)(GLUTEN/FISH/DAIRY PRODUCTS/EGG)

“Pa amb coses” (mín. 2 personas) 12.50€ p/p

(Montaditos de pan payés con jamón ibérico, lomo, bacon, queso, atún con aceitunas y, tortilla de patata) (GLUTEN/ PESCADO/ LACTEO)

(Small bites on local bread with Iberian ham, pork loin, bacon, cheese, tuna with olives and Spanish omelette) (GLUTEN/FISH/DAIRY)

ENTRANTES / STATERS

★ Nuestros Nachos / Our nachos 12 €

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

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

Ensalada Payesa Es marès /Local Formentera salad Es Marès 15 €

(patata, cebolla, pimiento, peix sec, biscuit) (GLUTEN / PESCADO) (potato, onion, pepper, dired fish, dried baked bread) (GLUTEN/FISH)

Ensalada de la huerta /Garden salad 15 €

(lechugas ecológicas, aguacate, cebolla tierna, zanahoria, tomate y aliño de miel, mostaza y sésamo) (MOSTAZA/ SESAMO)

(bio lettuce, avocado, type of fresh onion, carrot, tomato and honey, mustard and sesame dressing) (MUSTARD/SESAME)

Sopa fría del día/ Cold soup of the day 10 €

Burrata con aliño de higos secos, nueces y canónigos (LACTEOS / FRUTOS SECOS) 16 €

Burrata with a dressing of dried figs, nuts and lamb's lettuce (DAIRY/DRIED FRUIT)

Hummus de garbanzos, kikos a la lima y crudités de verdura 10 €

Chickpea hummus, “kikos” with lime, and vegetables crudités

Ceviche tradicional con pescado del día (PESCADO) 20 €

Traditional ceviche with fresh fish of the day (FISH)

★ Tartar de atún, aguacate y mango/ Tuna tartar, avocado and mango 20€

(SESAMO/SOJA) (SESAME/SOJA)

Foie micuit con mermelada de higos / Foie “micuit” with fig jam 18 €

CROQUETAS CASERAS (SETAS / JAMÓN/ GAMBAS) (GLUTEN/ CRUSTACEOS) 2,50 € UNI.

HOMEMADE CROQUETTES(MUSHROOMS/HAM/PRAWNS) (GLUTEN/SEAFOOD)

Coca de harina de “xeixa”, pimientos, queso y anchoas OO “serie oro” (PESCADO/ GLUTEN / LACTEO) 12 €

“Coca” made with “xeixa” flour, peppers, cheese and anchovies OO “serie oro” (FISH/GLUTEN/DAIRY)

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Gnoquis con pesto rojo, frutos secos y parmesano (GLUTEN/ FRUTOS SECOS/ LACTEO) 16 €

Gnoquis with red pesto, dried fruits and parmesan (GLUTEN/ DAIRY/ DRIED FRUITS )

Raviolis de langosta (CRUSTACEO/ MARISCO/ PESCADO /GLUTEN) /Lobster raviolis (SEA FOOD/FISH/GLUTEN) 19 €

★ Lasaña de pato y setas con hojas frescas (LACTEO/ GLUTEN) 19,50

Duck lasagna with mushrooms and salad leaves (DAIRY/ GLUTEN)

Burguer San Francesc en mollet artesano 16 €

“San Francesc” burger with artisan bread

(panceta, queso, carne de rubia gallega, pepinillos, tomate, cebolla) (GLUTEN / SOJA / LACTEO)

(bacon, cheese, beef (rubia gallega), gherkins, tomato, onion) (GLUTEN / SOYA / DAIRY)

Lubina al limón/ Seabass in lemon 20 €

★ Pulpo a la brasa, con patata y aceite de sobrasada (PESCADO / LACTEO) (FISH / DAIRY)19,50 €

Grilled octopus with potatoes and “sobrasada” oil

PESCADO DE FORMENTERA (POR ENCARGO) S.P.M.

FISH FROM FORMENTERA (ON DEMAND)

Pollo rustido / Roast chicken (SOJA)(SOYA) 16 €

Entrecot Madurado con patató a la mantequilla de hierbas (LACTEO) 25 €

Mature entrecot with potatoes in a butter and herb sauce (DAIRY)

Guarniciones/ Side dishes

Patató, Verduras salteadas, Ensalada verde/Potatoes, sautéed vegetables, green salad

Infantiles / Children menu

Pollo con patatas/ Chicken and chips (GLUTEN) 14 €

Pasta con tomate/ Pasta with tomato (GLUTEN) 12 €

POSTRES/ DESSERTS

Sorbete de limón, jengibre, hierbabuena / Lemon, ginger, mint sorbet 6 €

• Suplemento c/ alcohol + 2 €/ Additional alcohol + 2 €

Tiramisú (LACTEO/ GLUTEN) (DAIRY / GLUTEN) 9 €

★ Banoffee (LACTEO / GLUTEN) (DAIRY / GLUTEN) 9 €

Trio de Trufas / Truffle trio (FRUTOS SECOS / LACTEO)(DRIED FRUITS / DAIRY) 9 €

(chocolate con naranja, chocolate blanco, chocolate con leche y bayles) (chocolate with orange, white chocolate, milk chocolate, baileys)

Degustación de helados/ Selection of ice creams (LACTEO / GLUTEN) (DAIRY / GLUTEN)9 €

Greixonera (LACTEO / GLUTEN) (DAIRY / GLUTEN) 9 €

Pan, all i oli y aceitunas / Bread “all i oli” and olives 3 € p/p (GLUTEN/ LACTEO) / (DAIRY/GLUTEN)

Pan sin gluten / Bread without gluten 3 € p/p

★ Recomendación del chef/ Chef's recommendation

Apostamos por los productos de proximidad Y KM. 0. Nuestras verduras son ecológicas, suministradas por AgroMartí Formentera 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.

