CARTA

TABLAS ES MARÈS

Tabla de jamón ibérico 22,00 €

(pan y tomate) (GLUTEN)

Tabla de quesos 22,00€

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

Tabla mixta 22.00€

(jamón ibérico y queso manchego) (GLUTEN/ LACTEO)

ENTRANTES

Nuestros Nachos 12,00€

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

Croquetas caseras (setas / jamón / gambas) (GLUTEN/ LACTEO) 2,90€ UNI.

Trío de tacos 12.00€

(pato, cordero y gambas) (LACTEO / CRUSTACEO)

Anchoas con pan tostado y tomate (GLUTEN) ½ 18.50€/ 29.00€

PRINCIPALES

Raviolis de langosta (CRUSTACEO/ MARISCO/ PESCADO /GLUTEN) 19,00 €

Burguer San Francesc en mollet artesano 16,00 €

(panceta, queso, carne de rubia gallega, pepinillos, tomate, cebolla)

(GLUTEN / SOJA / LACTEO)

Lubina al limón 20.00€

Pulpo a la brasa con patata y aceite sobrasada (PESCADO / LACTEO) 23,00€

Dos mini-hamburguesas de cordero 15.00€

POSTRES

Sorbete de limón, jengibre, hierbabuena 6,00 €

- Suplemento c/ alcohol + 2 €

Trío de trufas 9.00€

(chocolate negro, chocolate blanco con coco y "chocolat alla noisette")

Degustación de helados (LACTEO/ GLUTEN) 9,00€

Tiramisú de balleys (LACTEO/ GLUTEN) 9,00€

Nube de nata y fresas (LACTEO/ GLUTEN) 9,00€

Fondant de chocolate y plátano flambé (FRUTOS SECOS /GLUTEN/ LÁCTEO) 9,00€

Cheesecake (fresa, mango o limón) 9,00€

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.

MENU

ES MARES PLATTERS

Platter of Iberian ham 22,00€

(Bread and tomato) (GLUTEN)

Platter of cheeses 22,00€

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

Mixed platter 22,00€

(Iberian ham and manchego) (GLUTEN)

STARTERS

Our "Nachos" 12,00€

(homemade nachos, "pico de gallo", guacamole, sour cream and melted cheese) (DAIRY)

Homemade croquettes (Mushrooms/Ham) (GLUTEN/SEAFOOD) 2,90€ u

Trio taco 12.00€

(duck, lamb and prawns) (DAIRY / SEAFOOD)

Anchovies, toast and tomato ½ 18.50€/ 29.00€

MAIN COURSES

Lobster raviolis (SEA FOOD/FISH/GLUTEN) 19,00€

"San Francesc" burguer with artisan bread (GLUTEN / SOYA / DAIRY) 16,00€

(bacon, cheese, beef (rubia gallega), gherkins, tomato, onion)

Lemon sea bass 20.00€

Grilled octopus with potatoes and "sobrasada" oil (FISH / DAIRY) 23,00€

Two mini-hamburguers of lamb 15.00€

DESSERTS

Lemon, ginger, mint sorbet 6,00€

- Additional alcohol + 2 €

Three truffles 9.00€

(dark chocolate, white chocolate with coconut and "chocolat alla noisette")

Ice cream tasting (DAIRY/ GLUTEN) 9,00€

Tiramisú of Bayleis (DAIRY/ GLUTEN) 9,00€

Cloud of creams and strawberries (DAIRY/ GLUTEN) 9,00€

Chocolate fondant and banana flambé (NUTS /GLUTEN/ DAIRY) 9,00€

Cheesecake (strawberry, mango o lemon) 9,00€

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.