

# CARTA ES MARÈS

## PICA-PICA

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 & "manchego" cheese) 22€

Un poc de tot (montaditos de tortilla española, camaïot, sobrassada, queso mahón, atún, jamón ibérico)

"Un poc de tot" (small bites on local bread with "camaïot", omelette, "sobrassada", "mahón" cheese, tuna, iberian ham) 15€/pp/ min. 2 personas/people

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

Patatas bravas / "Patatas bravas" 10€

Croquetas caseras (jamón, setas y gambas) / Homemade Croquettes (ham, mushrooms & prawns) 3€ uni.

Anchoas López "serie oro" edición Es Marès con pan de cristal y tomate

Anchovies López "Gold Series" Es Marès edition with glass bread & tomato ½ 18,50€ / 32€

## ENTRANTES / STARTERS

Gazpacho tradicional / Traditional "gazpacho 10€

Ensalada de la huerta (hojas frescas, aguacate, tomate, cebolla tierna, espárragos blancos, rabanitos)

Garden salad (lettuce, tomato, onion, white asparagus, avocado, radishes) 12€

Ensalada César con pollo y croutons / Caesar salad with chicken & croutons 15€

Ensalada Pagesa (patata, cebolla, pimiento asado, tomate, peix sec y bescuit)

"Pagesa" Salad (tomato, bescuit, roasted red pepper, green pepper, onion, potato & dried fish) 18€

Burrata artesanal sobre carpaccio de tomate y albahaca / Burrata on tomato carpaccio & basil 16€

Ensaladilla Es Marès con patata, gambas y mahonesa de ají amarillo

Es Marès potato salad with gambas & chili mayonnaise 12,50€

Gyozas de cordero con soja y alga wakame / Lamb Gyozas with soy & wakame seaweed 15€-4€ uni.

Cucurucho de "Pescaito frito" (gambas, boquerones, calamar, gallo san pedro)

"Pescaito frito" Cornet (prawns, anchovies, squid, John Dory) 29€

## DEL MAR / FROM THE SEA

Carpaccio de gamba roja con aceite de boletus / Red prawn carpaccio with boletus oil 25€

Caviar OSETRA 10 gr. con tosta de pan brioche y mantequilla

OSETRA caviar 10 gr. with brioche toast & butter 50€

Tartar de atún rojo de almadraba con aguacate / Tuna tartare & avocado 27 €

Raviolis de langosta con crema de mariscos / Lobster ravioli with seafood cream 22€

Salmón con salsa de eneldo y pack choi / Salmon with dill sauce & pack choi 21€

Pulpo a la brasa con patata y sobrasada / Grilled octopus with potato & sobrasada 24,50€

## NUESTRAS CARNES / OUR MEAT SPECIALITIES

Hamburguesa Angus Es Marès / Angus Beef Burguer Es Marès 18€

Hamburguesa de pollo crujiente / Crispy chicken búrguer 16€

Bocadillo de entrecote con mahonesa de chimichurri / Entrecote sándwich & chimichurri mayonnaise 19€

Entrecote madurado con patatas fritas / Matured entrecote with fried potato 28€

Carrillera glaseada de cerdo ibérico con parmentier de patata

Glazed Iberian pork cheek with potato parmentier 28€

Paletilla de cordero a baja temperatura con milhojas crujiente de patata

Low-temperature lamb shoulder with crispy potato mille-feuille 32€

## MENÚ INFANTIL / CHILDREN'S MENU

Tallarines con tomate y queso / Noodles with tomato and cheese 15€

Milanese de pollo 15.00€/ Fried breaded chicken 15€

## LOS DULCES / DESSERT

Trío de trufas 9€ / Truffle trio 9€

Sorbete de limón 6€/ Lemon sorbet 6€

Cremoso de maracuyá 10€/ Creamy passion fruit 10€

Tiramisú de Bayleis 11€/ Bayleis Tiramisu 11€

Cheescake 6€

Coulant de chocolate / Chocolate coulant 10€

Lemon Pie 10€

Pan con alioli y aceite de la isla 2€/per.

