



La nueva carta de Tess de Mar, de la mano de Miquel Vila, presenta un concepto gastronómico vivo y en constante evolución, donde los platos van cambiando según el producto y la temporada.

Una propuesta basada en ingredientes de km 0 que pone en valor la frescura, la proximidad y la esencia del territorio.

Degustación de snacks

18.00€ pp

Nube de foie/Nuestra gilda/Croqueta de frito mallorquín/Rillete de pato con pera en "Mars"

PARA EMPEZAR

Ostras Gillardeau al natural n3 6.00€ ud

Ostras Gillardeau n3 con hoja de higuera y huevos de trucha 7.00€ ud

Sashimi de carabinero 24.00€
Con su coral, manzanilla, codium y huevos de trucha

Caprese 18.00€
Falso tomate de mouse de ricota con pesto de pistacho

Pulpo, patata y sobrasada 18.00€
Tarta de pulpo con su gelatina, parmentiere y holandesa de sobrasada

Ortiguillas 18.00€
Rebozadas con su toque cítrico

Ceviche de pescado de lonja 25.00€
Aguacate, leche de tigre, ají amarillo y kikos

Berenjena con foie y sésamo 12.00€
Berenjena a la llama con crema de sésamo, foi micuit y crujiente de sus cenizas

Sardinas en escabeche 14.00€
Sardinas sin trabajo, cocinadas de manera tradicional acompañadas de un aire de pimentón

Nuestro pan de masa madre 6.00€
Mantequilla de la casa, aceite virgen extra Mallorquín y sal d'Es Trenc

Repetición de pan 5.00€

Iva incluido

PESCADO

Carbonara de calamar de S´Estanyol	21.00€
Clásica carbonara con pecorino, panceta mallorquina, huevo y calamar	
Gamba roja en curry verde y enoki	18.00€
Curry verde tailandés de gamba roja con su coral y enokis crujientes	
Rodaballo al pil pil de caviar	24.00€
Típico pil pil vasco pero con caviar negro de mújol y pure de coliflor	
Bacalao bajo velo de ajo blanco	39.00€
Bacalao "El barquero" cocinado a baja temperatura sobre chirivía y aji amarillo	
Bogavante Azul con patatas y huevo frito	72.00€
Nuestra versión del mítico plato mediterráneo. Mil hojas de patata, bogavante frito servido con holandesa de huevo frito y sus puntillas	

CARNE

Canelón XL	19.00€
De pintada trufada sobre tuétano	
Royale de "Porcella" con mero	38.00€
Versión de un antiguo plato de fiesta de la Sierra tramuntana	
Cachopo en Steak tartar	24.00€
Huevo duro, jamon ibérico, panko y pimiento de padrón helado	

ARROZ EN "LLAUNA"

Bogavante azul confitado	45.00€ pp
Cofitado con sobrasada y emulsión de su coral (para 2)	
Gamba roja en tartar	35.00€
Con all i oli ahumado	
Verduras de temporada	24.00€
Risotto de ceps	24.00€