



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
huevas de trucha** **7.00€ ud**

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

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

Tartar de atún con gazpachuelo de pimiento blanco **24.00€**
Con mirin, sake y jengibre

Ortiguillas **22.00€**
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 Clásica carbonara con pecorino, panceta mallorquina, huevo y calamar	21.00€
Gamba roja en curry verde y enoki Curry verde tailandés de gamba roja con coral y enokis crujientes	18.00€
Rodaballo al pil pil de caviar Típico pil pil vasco pero con caviar negro de mújol y pure de coliflor	24.00€
Bacalao bajo velo de ajo blanco Bacalao "El barquero" cocinado a baja temperatura sobre chirivía y aji amarillo	39.00€
Bogavante Azul con patatas y huevo frito Nuestra versión del mítico plato mediterráneo. Mil hojas de patata, bogavante frito servido con holandesa de huevo frito y sus puntillas	72.00€

CARNE

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

ARROZ EN "LLAUNA"

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