



Die neue Speisekarte von Tess de Mar, unter der Leitung von Miquel Vila, präsentiert ein lebendiges und sich stetig weiterentwickelndes gastronomisches Konzept, bei dem die Gerichte je nach Produktangebot und Saison wechseln.

Ein Angebot, das auf Zutaten aus der Region basiert und Frische, Nähe und die Essenz des Territoriums in den Mittelpunkt stellt.

Snackverkostung **18.00€ pp**
Foie-gras-Wolke / Unsere Signature-Gilda /
Kroketten nach mallorquinischer Art / Entenrillette
mit Birnen in "Mars"

AUSWAHL AN SNACKS

Frische Gillardeau-Auster Nr. 3 **6.00€ ud**

**Gillardeau-Auster Nr. 3 mit Feigenblatt
und Forellenrogen** **7.00€ ud**

Carabinero-Garnelen-Sashimi **24.00€**
Mit ihrer Koralle, Manzanilla-Sherry, Codium und Forellenrogen

Caprese **18.00€**
Ricotta-Mousse in einer falschen Tomate mit Pistazienpesto

Thunfisch-Tatar mit Gazpachuelo (weißem Pfeffer) **24.00€**
Mit Mirin, Sake und Ingwer

Seeanemonen **18.00€**
Frittiert mit einer zitrischen Note

Ceviche vom Fisch des Marktes **25.00€**
Avocado, "Leche de Tigre", "Ají Amarillo" und gerösteter Mais

Aubergine mit Foie gras und Sesam **12.00€**
Über offener Flamme gegrillte Aubergine mit
Sesamcreme, Foie micuit und knuspriger Asche

Eingelegte Sardinen **14.00€**
Traditionell zubereitet mit Paprikaschaum

Unser Sauerteigbrot 6.00€
Hausgemachte Butter, mallorquinisches natives Olivenöl
extra und Salz aus Es Trenc

Nachschlag von Brot. 5.00€

FISCH

Tintenfisch-Carbonara aus S'Estanyol Klassische Carbonara mit Pecorino, mallorquinischem Pancetta, Ei und Tintenfisch	21.00€
Rote Garnele in grünem Curry und Enoki Thai-Grüncurry mit roter Garnele und ihrer Koralle, knusprigen Enoki-Pilzen	18.00€
Steinbutt mit Pil-Pil und Kaviar Traditionelle Pil-Pil-Sauce nach baskischer Art mit Rogen der Meeräsche und Blumenkohlpüree	24.00€
Kabeljau unter einem "Ajoblanco"-Schleier "El Barquero"-Kabeljau bei niedriger Temperatur gegart, mit Pastinake und "Ají Amarillo"	39.00€
Blauer Hummer mit Kartoffeln und Spiegelei Unsere Version dieses ikonischen mediterranen Gerichts. Dünne Kartoffelscheiben, gebratener blauer Hummer, serviert mit Spiegelei-Hollandaise und knusprigen Hummerspitzen.	72.00€

FLEISCH

XL-Cannelloni Trüffel-Perlhuhn auf Knochenmark	19.00€
"Porcella" Royale mit Zackenbarsch Eine Neuinterpretation eines alten Festgerichts aus der Serra de Tramuntana	38.00€
Cachopo im Steak-Tatar-Stil Gekochtes Ei, iberischer Schinken, Panko und gefrorene Padrón-Paprika	24.00€

REIS AUS DER "LLAUNA"

Konfiertes blauer Hummer Konfiert mit Sobrasada und Korallenemulsion (für 2 Personen)	45.00€ pp
Tatar von roten Garnelen Mit geräuchertem Aioli	35.00€
Saisonales Gemüse	24.00€
Risotto mit Steinpilzen	24.00€