



Die neue Speisekarte von Tess de Mar, kreiert von Miquel Vila, präsentiert ein lebendiges gastronomisches Konzept, das sich ständig weiterentwickelt. Die Gerichte wechseln je nach verfügbaren Produkten und Saison.

Im Mittelpunkt stehen regionale Zutaten aus nächster Umgebung, die Frische, Nähe und den authentischen Charakter der Region widerspiegeln.

Snack-Degustation

Foie-gras-Wolke / Unsere Signature-Gilda / Krokette
nach mallorquinischer Art / Enten-Rillettes mit Birnen in
"Mars" **18.00€ pp**

VORSPEISEN

Frische Auster Nr. 3 **6,00 € pro Stück**

Geräucherte Auster Nr. 3 **7,00 € pro Stück**

Chucho mit Foie gras **18.00€**
Spanisches Gebäck namens „Chucho“, gefüllt mit Foie-gras-Mousse

Carabinero-Garnelen-Sashimi **24.00€**
Mit eigener Koralle, Manzanilla-Sherry, Queller und Forellenrogen

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

Thunfisch-Tatar mit mallorquinischem Trempó **24.00€**
Mit Mirin, Sake und Ingwer

Seeanemonen **22.00€**
Krapfen mit einer Zitrusnote

Ceviche vom Tagesfisch **25.00€**
Avocado, "Leche de Tigre", Kimchi und gerösteter Mais

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

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

Unser Sauerteigbrot **6.00€**
Hausgemachte Butter, mallorquinisches natives Olivenöl extra und Salz aus Es Trenc
MwSt. inbegriffen **5.00€**
Zusätzliche Portion Brot

FISH

Carbonara vom Tintenfisch aus S'Estanyol	21.00€
Klassische Carbonara mit Pecorino, mallorquinischem Pancetta, Ei und Tintenfisch	
Nudel-Fideuà	19.00€
Mit Knoblauchgarnelen	
Steinbutt mit Kaviar-Pil-Pil	
Typisches baskisches Pil-Pil mit schwarzem Meeräschenkaviar und Blumenkohlpuree	24.00€
Kabeljau unter einem Ajoblanco-Schleier	
Bei niedriger Temperatur gegarter Kabeljau "El Barquero" auf Pastinake und gelber Chili	39.00€

MEAT

XL cannelloni	19.00€
Mit getrüffelem Perlhuhn auf Knochenmark	
Royale vom "Porcella" mit Zackenbarsch	38.00€
Interpretation eines traditionellen Festgerichts aus der Serra de Tramuntana	
Jungtaube	26.00€
Gebratene Keule, rosa gegarte Brust und Reis mit eigenem Jus	24.00€
Presa vom Ibérico-Schwein	
Mit Shiitake-Hoisin	

REIS AUS DER "LLAUNA"

Tatar von der roten Garnele	35.00€
Mit confiertem Knoblauch und Raucharoma	
Saisongemüse	24.00€
Steinpilzrisotto	24.00€