



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 nº3 al natural 6.00€ ud

Ostras nº3 ahumadas 7.00€ ud

Chucho de foie 18.00€

Relleno de mousse de foie

24.00€

Sashimi de carabinero

Con su coral, manzanilla, codium y huevas de trucha

18.00€

Caprese

Falso tomate de mouse de ricota con pesto de pistacho

24.00€

Tartar de atún con trampó mallorquín

Con mirin, sake y jengibre

22.00€

Ortiguillas

Rebozadas con su toque cítrico

25.00€

Ceviche de pescado de lonja

Aguacate, leche de tigre, kimchi y kikos

12.00€

Berenjena con foie y sésamo

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

14.00€

Sardinas en escabeche

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	
Fideua de noodles	19.00€
Con gambas al ajillo	
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	

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	
Pichón	26.00€
Muslo asado, pechuga al punto y arroz con sus jugos	
Presa ibérica	24.00€
Con hoisin de shitakes	

ARROZ EN “LLAUNA”

Gamba roja en tartar	35.00€
Con all i oli ahumado	
Verduras de temporada	24.00€
Risotto de ceps	24.00€