

FRÍOS Y MARINADOS

Ostra Amelie Nº3

Salsa de tabasco casero de serranos y limón Km0

8 (ud.)

Ceviche O96 – corvina al corte japonés con recado negro yucateco

(chile tostado y pasta de especias)

Maíz inflado, boniato crujiente y cebolla encurtida

23

Tostada fina de yuca con atún rojo Bluefin

Aderezado con chipotle adobado, aceite de coco y salsa ligera de limón de nuestro patio (2 u.)

28

Ensalada de hinojo fresco y pera

Con granada, avellana macadamia y vinagreta de mostaza con miel de Mallorca

12

Aguachile Ensenada de camarón, chile morita y yuzu

Con emulsión de aguacate de Sa Pobla y totopos de maíz morado

22

Tabla de jamón 100% ibérico

Acompañado de de hojas de pan ultrafinas y piparras vascas

26

Nuestro gazpacho de sandía y tajín

Tajín de limón, acompañado de queso feta, brotes de mostaza y rábano con helado de queso de cabra

12

CALIENTES

Pan artesano ecológico de semillas

Acompañado de alioli de aceitunas negras al Josper

8

Berenjena ecológica al Josper glaseada

Servido con tahini de eneldo, salsa salcomiso, almendras tostadas, romesco de chile guajillo y miel de Mallorca

10

Croqueta de cochinilla pibil de cerdo Duroc

Acompañadas de emulsión de aguacate de Sa Pobla y cebolla encurtida (4 u.)

14

Croquetas de gambas al ajillo

Con un toque de tartare de camarón

(4 u.)

14

Tacos dorados

Pollo de corral confitado y acabado crujiente, servido con salsas zarandeada y de tomatillo verde, queso Oaxaca, crema agria y lechuga fresca

(2 u.)

19

JOSPER

DE LA GRANJA

Chuletón de buey de Menorca madurado 45 días (1kg.)

Servido con salsa chumichurri de piña tatemada

150

Hamburguesa o96

(Ternera de Menorca madurada)

Served con sobrasada IGP, chimichurri de piña tatemada y sala de champiñones

22

Solomillo de ternera menorquina (45 días de maduración - 200gr.)

Acompañado de boniato en tempura, chalota y cilantro fresco

42

Pollo campero de Menorca adobado y glaseado en Salsa macha

Con chimichurri de lychee y menta acompañado de tortillas de maíz

26

DEL MAR

Pargo divorciado de lonja a la parrilla

Servido con 2 salsas: zarandeada y tomatillo verde tatemado (ahumadas, cítricas y notas de chile)

SM

Rodaballo de lonja a la parrilla

Con salsa de coco infusionadas en hojas de lima

90

ARROCES

Gamba roja de Mallorca a la llauna

con calamar nacional y picada de ajo/perejil

25

Secreto Ibérico

con sobrasada y butifarró IGP

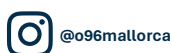
24

Verduras de temporada

Con alcachofas, judías verdes y flores de calabacín, ligero y aromático

23,5

Si tienes alguna intolerancia o alergia alimentaria, por favor háznoslo saber. Un menú de alérgenos está disponible bajo solicitud.



@mestis.santacatalina



Carrer Francisco de Goya, 8, 07400 Alcúdia RESERVAS 871 00 96 25

- www.o96.es -