



## EN ESTADO PURO

### Ostra Amelie Nº3

Salsa de tabasco casero de serranos y limón Km0

### Ceviche O96 – corvina nacional marinada en leche de tigre con chiles tatemados

Acompañado de puré de boniato, cilantro y cebolla fresca

### Tostada fina de yuca con atún rojo Bluefin

Aderezado sutilmente con chipotle, salsa ligera de limón y esfera de Modena (2 u.)

### Ensalada de hinojo fresco y pera

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

### Aguachile Ensenada de camarón

Servido con aguacate fresco de Sa Pobla, cebolla, cilantro y acompañado con totopos de maíz

### Tabla de jamón 100% ibérico

Acompañado de de hojas de pan ultrafinas y piparras vascas

### Gazpacho de sandía al tajín

Con de helado de queso artesanal de cabra, brotes de mostaza y queso feta

## CALIENTES

### Pan artesano de semillas

Acompañado de alioli de aceitunas negras y brasa de aceitunas verdes al Jospet

### Berenjena ecológica glaseada en miso

Servido con tahini de eneldo, romesco de chile guajillo y almendras Km0

### Croqueta de cochinilla pibil de cerdo Duroc

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

### Croquetas de gambas al ajillo

Con un toque de tartare de camarón y chipotle (4 u.)

### Los Dorados

Tinga de pollo campero, servido con dúo de salsas, zarandeada y de tomatillo verde, queso Oaxaca, crema agria y lechuga fresca (2 u.)

### Patatas Bravas

Hojaldre de patata de Sa Pobla, servida con romesco de chile guajillo y alioli casero de ajo (2 u.)

## BRASAS

### De la Tierra

8 **Chuletón de buey de Menorca** 150/kg  
(ud.) **madurado 45 días (1kg. aprox.)**

23 Servido con salsa chumichurri de piña tatemada

**Hamburguesa o96** 22  
**(Ternera de Menorca madurada)**

28 Servida con sobrasada Son Dalabau, y nuestras fritas de Sa Pobla

**Solomillo de ternera menorquina** 42  
**(45 días de maduración - 200gr.)**

12 Acompañado de boniato en tempura de patata, chalota y brotes de cilantro fresco

22 **Pollo campero de Menorca adobado y** 26  
**glaseado en Salsa macha**

26 Con chimichurri de lichi y menta acompañado de tortillas de maíz

Algunas de nuestras piezas principales han sido concebidas para ser compartidas en mesa.

Nuestro equipo le informará sobre pesos y presentaciones según disponibilidad.

### Del Mar

Piezas enteras de 1-1,5kg aprox.

8 **Pargo divorciado de lonja a la parrilla** SM  
Servido con 2 salsas: zarandeada y tomatillo verde tatemado (ahumadas, cítricas y notas de chile)

**Rodaballo de lonja a la parrilla** 90/kg  
Con salsa de coco infusionadas en hojas de lima. (min. para 2 personas)

## ARROCES

(Precio por Persona/Min. 2personas)

**Gamba roja de Mallorca a la llauna** 25  
Con calamar nacional y picada de ajo/perejil

**Secreto Ibérico** 24  
Sobrasada y butifarró de Porc Negre

**Verduras de la huerta** 23,5  
Alcachofas, judías verdes y flores de calabacín, ligero y aromático



@o96mallorca

@mestis.santa catalina

