

PARA EMPEZAR...

	Ent.	Media	Ud.
Ⓝ Anchoas con mantequilla ahumada	21.5	12	-
Croqueta de la casa (G/H/L)	-	-	3.5
Cecina de vaca vieja madurada "Discarlux" (G*/H)	24	14	-
Vieira ahumada con ponzu (M/S/SE/SU)	-	-	4.5
Bombón de carne roja, paté de caza y mahonesa de trufa (H/L/MO/SU)	21	12	-
Pan con tomate	-	-	3.5

ENSALADAS...

Ensaladilla "Mestre" con bonito escabechado en casa (H/G*/P)	18	10	-
Ⓝ Ensalada de aguacate a la parrilla con caballa curada y kikos	19	11	-
Ⓝ Ensalada de burrata con crumble de avellanas y tomates confitados	19	10	-

CON LAS MANOS...

Sam de panceta glaseada con 5 especias chinas (H/S/SU)	-	-	6.5
Ⓝ Samosas de butifarra negra especiada	-	-	4.5
Ⓝ Taco de cazón en adobo	-	-	4.5
Gamba shiso de "Triciclo" (C/G*/M/S/SU)	-	-	6.5

PARA SEGUIR...

Ceviche de corvina, gambón, crema de boniato y cancha (C/FC/M/P/SU)	25	15	-
Huevos rotos de la casa (H/SU)	23	-	-
Pescado del día (P/SU)	25	-	-
Canelones de pollo de corral con salsa de hongos y queso de la isla (G/H/L/S/SU)	19	13	-
Ⓝ Berenjena asada con romescu	13.5	-	-
Ⓝ Curry rojo de picantón	22	-	-
Ⓝ Lagarto con puré de patata (SU)	21	12	-
Ⓝ Taqueada de rabo con tortillas y hierbas	34	19	-
Lomo de vaca vieja "Discarlux" (50 días)	105	56.5	32.5
	(1 Kg)	(600gr)	(300gr)

POSTRES...

Tarta de queso (G/H/L)	7.5
Tarta de chocolate (G*/H/L)	7.5
Copa de lemon pie (G/H/L)	7.5
Ensamada con crema inglesa	8

Menu degustacion 6 pasos: 45 euros/persona (Mesa completa)

IVA incluido

C: Cruústáceos / FC: Frutos con cáscara / G: Gluten / G*: Se puede elaborar sin gluten /
H: Huevo / L: Lácteos / M: Marisco / M: Mostaza / P: Pescado / S: Soja / SE: Sésamo / SU: Sulfitos

FOR STARTERS...

	Full	1/2	Ud.
Ⓝ Anchovies in smoked butter	21.5	12	-
Homemade croquettes (D/E/G)	-	-	3.5
Dried cured beef (E/G*)	24	14	-
Smoked scallop with ponzu (S/SE/SH/SU)	-	-	4.5
Red meat bombon, game pate and truffle mayonnaise (D/E/M/SU)	21	12	-
Catalan Tomato Bread	-	-	3.5

SALADS...

Russian salad with pickled bonito (Spanish tuna) (E/F/G*)	18	10	-
Ⓝ Grilled avocado salad with cured fish and corn	19	11	-
Ⓝ Burrata salad with hazelnut crumble and confited tomatoes	19	10	-

FINGER FOOD...

Sam filled with glazed pork belly and 5 spices (E/S/SE)	-	-	6.5
Ⓝ Black "Butifarra" samosas	-	-	4.5
Ⓝ Fish taco	-	-	4.5
Shiso prawn from "Triciclo" (C/G*/S/SH/SU)	-	-	6.5

FOR SECONDS...

White fish ceviche and king prawn (C/F/N/SH/SU)	25	15	-
Eggs & fries Mestre style (E/SU)	23	-	-
Fresh fish of the day (F/SU)	25	-	-
Roast chicken cannelloni with mushroom sauce & Menorcan cheese (D/E/G/S/SU)	19	13	-
Ⓝ Roasted aubergine with "romescu"	13.5	-	-
Ⓝ "Picantón" red curry	22	-	-
Ⓝ Iberian pork cut with mashed potatoes	21	12	-
Ⓝ Oxtail Taco Party	34	19	-
Charcoal grilled (50 days age galician beef loin with confited peppers)	105	56.5	32.5
	(1 Kg)	(600gr)	(300gr)

DESSERTS...

Chocolate cake (D/E/G*)	7.5
Cheese cake (D/E/G)	7.5
Our lemon pie (D/E/G)	7.5
"Ensaimada Mestre"	8

Tasting menu 6 steps: 45 euros/person (Full table)

VAT included

C: Crustaceans / D: Dairy / E: Egg / F: Fish / G: Gluten / G*: Can be made gluten-free /
M: Mustard / N: Nuts / S: Soy / SE: Sesame / SH: Shellfish / SU: Sulphite