els nostres plats

Olives macerades	3,5
Gilda amb anxova (unitat)	2,5
Gilda seitó (unitat)	2,5
Anxoves i seitons amb fons de tomàquet de l'hort	13,8
Gambes *al ajillo*	11,9
Musclos a la marinera	12,9
Crema de verdures	8,7
Ensaladilla de ventresca	9,8
Natxos amb guacamole, formatge i carn	12,9
Hummus Mestral amb cruixents	9,4
Truita de patates	7,3
Amanida de burrata	14,8
Amanida "*Veggie*"	13,4
(quinoa, coliflor, bróquil, boniato, espinacs, carbassó, curly kale, llenties, tomàquet sec, formatge feta i vinagreta)	
Amanida de formatge de cabra i encenalls de pernil	12,9
Taula d'espatlla ibèrica (cebo de campo de Extremadura)	14,5
Taula de formatges	19,5
Bikini clàssic	6,9
Bikini trufat	8,2

Mestral

els nostres plats

Mandonguilles amb salsa	11,9
Torradetes amb brie, sobrassada i mel	9,8
Gyozes de gamba vermella i verdures amb wakame	12,9
Tartar de tonyina	17,9
Steak tartar	18,9
Pop a la gallega	18,9
Tataki de tonyina	19,9
Carpaccio de gamba vermella de Palamós	24,9
Arrosset de peix	14,9
Caneló de pollastre	11,2
Caneló de galta amb bolets	12,9
Caneló de bacallà	12,9
Pa de coca amb tomàquet	4,8

**Si teniu alguna al·lèrgia o intolerància, consulteu el nostre personal*

Mestral

i els postres

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	7,5
Pastís formatge	7,5
Trufes de Moët	7,5
Carpaccio de pinya amb bola de gelat de coco	6,5
Tiramisú	7,5

Mestral

nuestros platos

Aceitunas maceradas	3,5
Gilda con anchoa (unidad)	2,5
Gilda boquerón (unidad)	2,5
Anchoas y boquerones con fondo de tomate del huerto	13,8
Gambas *al ajillo*	11,9
Mejillones a la marinera	12,9
Crema de verduras	8,7
Ensaladilla de ventresca	9,8
Nachos con guacamole, queso y carne	12,9
Hummus Mestral con crujientes	9,4
Tortilla de patatas	7,3
Ensalada de burrata	14,8
Ensalada "*Veggie*"	13,4

(quinoa, coliflor, brócoli, boniato, espinacas, calabacín, kale, lentejas, tomate seco, queso feta y vinagreta)

Ensalada de queso de cabra y virutas de jamón	12,9
Tabla de paleta ibérica (cebo de campo de Extremadura)	14,5
Tabla de quesos	19,5
Bikini clásico	6,9
Bikini trufado	8,2

Mestral

nuestros platos

Albóndigas en salsa	11,9
Tostaditas con brie, sobrasada y miel	9,8
Gyozas de gamba roja y verduras con wakame	12,9
Tartar de atún	17,9
Steak tartar	18,9
Pulpo a la gallega	18,9
Tataki de atún	19,9
Carpaccio de gamba roja de Palamós	24,9
Arrocito de pescado	14,9
Canelón de pollo	11,2
Canelón de carrillera con setas	12,9
Canelón de bacalao	12,9
Pan de cristal con tomate	4,8

**Si tenéis alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal*

Mestral

y los postres

Coulant de chocolate con helado de vainilla	7,5
Cheesecake	7,5
Trufas de Moët	7,5
Carpaccio de piña con helado de coco	6,5
Tiramisú	7,5

Mestral

our dishes

Marinated olives	3,5
Gilda with anchovies (piece)	2,5
Gilda with boquerones (piece)	2,5
Anchovies and boquerones with tomatoes	13,8
Garlic prawns (*gambas al ajillo*)	11,9
Mussels marinara	12,9
Cream of vegetable soup	8,7
Russian salad with tuna	9,8
Nachos with guacamole, cheese and meat	12,9
Mestral hummus with crispy bits	9,4
Spanish omelette	7,3
Burrata salad	14,8
"*Veggie*" salad	13,4

(quinoa, cauliflower, broccoli, sweet potato, spinach, courgette, curly kale, lentils, sun-dried tomatoes, feta cheese and vinaigrette)

Goat's cheese and ham shavings salad	12,9
Iberian ham shoulder (cebo de campo de Extremadura)	14,5
Cheese platter	19,5
Classic bikini	6,9
Truffled bikini	8,2

Mestral

our dishes

Meatballs in sauce	11,9
Toast with brie, sobrasada and honey	9,8
Red prawn and vegetable gyoza served with wakame	12,9
Tuna tartare	17,9
Steak tartare	18,9
Galician-style octopus	18,9
Tuna tataki with sesame	19,9
Red prawn carpaccio from Palamós	24,9
Fish rice	14,9
Chicken cannelloni	11,2
Pork cheek cannelloni with mushrooms	12,9
Salt cod cannelloni	12,9
Crystal bread with tomato	4,8

**If you have any allergies or intolerances, consult our staff*

Mestral

and our desserts

Chocolate coulant with vanilla ice cream	7,5
Cheesecake	7,5
Moët truffles	7,5
Pineapple carpaccio with coconut ice cream	6,5
Tiramisu	7,5

Mestral

nos plats

Olives marinées	3,5
Gilda aux anchois (pièce)	2,5
Gilda aux boquerones (pièce)	2,5
Anchois et boquerones à la tomate du potager	13,8
Crevettes à l'ail (*gambas al ajillo*)	11,9
Moules marinara	12,9
Velouté de légumes	8,7
Salade russe à la ventrèche	9,8
Nachos avec guacamole, fromage et viande	12,9
Houmous Mestral avec croustillants	9,4
Omelette aux pommes de terre	7,3
Salade de burrata	14,8
Salade "*Veggie*"	13,4

(quinoa, chou-fleur, brocoli, patate douce, épinards, courgette, chou frisé, lentilles, tomates séchées, feta et vinaigrette)

Salade de fromage de chèvre et copeaux de jambon	12,9
Épaule de jambon ibérique (cebo de campo de Extremadura)	14,5
Plateau de fromages	19,5
Bikini classique	6,9
Bikini à la truffe	8,2

Mestral

nos plats

Boulettes de viande en sauce	11,9
Toasts au brie, à la sobrasada et au miel	9,8
Gyoza aux crevettes rouges et aux légumes, accompagnés de wakame	12,9
Tartare de thon	17,9
Steak tartare	18,9
Poulpe à la galicienne	18,9
Tataki de thon au sésame	19,9
Carpaccio de crevettes rouges de Palamós	24,9
Riz au poisson	14,9
Cannelloni au poulet	11,2
Cannelloni de joue de porc aux champignons	12,9
Cannelloni de morue	12,9
Pain de cristal à la tomate	4,8

**Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances, veuillez consulter notre personnel.*

Mestral

et les desserts

Coulant au chocolat avec glace à la vanille	7,5
Cheesecake	7,5
Truffes au Moët	7,5
Carpaccio d’ananas avec glace à la noix de coco	6,5
Tiramisu	7,5

Mestral