

# Snacks

MENU



**mhares**  
*Sea Club*

## ENTRANTES • STARTERS • VORSPEISEN

- Ostra Gillardeau: al natural / ponzu ahumado de yuzu / aderezo picante** 7,00 €  
Ostra Gillardeau: natural / smoked yuzu ponzu / spicy dressing  
Gillardeau Auster: Natur / geräucherter Yuzu- Ponzu / pikante Würze
-  **Hummus de tomates secados al sol, garbanzos fritos y focaccia de olivas negras** 12,00 €  
Sun-dried tomato hummus, fried chickpeas and black olive focaccia  
Hummus mit sonnengetrockneten Tomaten, frittierten Kichererbsen und Focaccia mit schwarzen Oliven
-  **Patatas bravas con alioli de ajo asado, y salsa brava de tomates escalivados** 12,50 €  
Patatas bravas - fried potatoes with roasted garlic alioli mayo, and spicy roasted tomato sauce  
Frittierte Kartoffelwürfel mit Aioli aus gebratenem Knoblauch und pikanter Sauce aus Ofentomaten
-  **Berenjena china frita, glaseada de miso y miel con escarcha de queso de cabra** 14,00 €  
Fried Chinese aubergine with a honey and miso glaze, and sprinkled goat cheese  
Frittierte chinesische Aubergine, glasiert mit Miso und Honig, dazu Ziegenkäse bestreut
- Ensalada Xató con bacalao confitado, granada, salsa romesco y naranja sobre coca mallorquina** 16,50 €  
Xató salad with confit cod, pomegranate, romesco sauce and blood orange on a Mallorcan cocapizza  
Xató Salat mit confiertem Stockfisch, Granatapfelkernen, Romesco-Sauce und Blutorange auf mallorquinischer Coca (Blechkuchen)
- Croquetas de sobrasada de porc negre, queso mahonés y melaza de romero** 18,00 €  
Croquettes filled with Mallorcan black pig sobrasada sausage, Mahon cheese and rosemary molasses  
Kroketten mit Sobrasadawurst vom mallorquinischen schwarzen Schwein, Mahón-Käse und Rosmarinmelasse
- Calamares a la andaluza con mayonesa picante** 18,50 €  
Andalusian-style crispy calamari with with spicy mayo  
Tintenfisch auf andalusische Art mit spicy Mayonnaise
-  **Ceviche de calabacín con burrata, aceite de limón y brotes de albahaca thai** 19,00 €  
Courgette ceviche with burrata, lemon-infused oil and Thai basil shoots  
Ceviche Zucchini mit Burrata, Zitronenöl und Thai-Basilikum-Sprossen
- Cogollos de lechuga romana, salsa César coreana con pollo marinado frito** 21,00 €  
Romaine lettuce hearts, Korean-style Caesar dressing and marinated fried chicken  
Römersalatherzen, koreanisches Caesar Dressing und mariniertes frittiertes Hähnchen

<b>Steak tartar de vaca, yema curada, caviar de guindilla y ensaimada</b> Beef steak tartare with cured egg yolk, chilli caviar and ensaimada pastry <i>Steak Tatar von der Kuh, gebeiztes Eigelb, Chili Kaviar und Ensaimada</i>	<b>31,00€</b>
<b>Tabla de jamón ibérico, queso mahonés curado y pan payés con tomate</b> Iberian ham and cured Mahon cheese board with crusty country-style bread and grated tomato <i>Iberische Schinkenplatte mit Mahón-Käse und Bauernbrot mit Tomate</i>	<b>38,00€</b>
<b>Almejas en salsa verde</b> Clams in green sauce <i>Venusmuscheln in grüner Sauce</i>	<b>22,50 €</b>
<b>Gamba roja de lonja al Jospes</b> Red prawns Jospes-grilled <i>Rote Garnele vom Jospes-Grill</i>	<b>SPM</b>

## SNACKS • SNACKS • SNACKS

-  **Pinsa de puerros confitados, ricotta de tofu, pesto de sisho verde y polvo de piñones tostados** 16,50€  
Pinsa of confit leeks with tofu ricotta, green sisho pesto and roasted pine nut dust  
*Pinsa mit confierter Porree, Tofu-Ricotta, Pesto mit grünem Shiso und Pulver aus gerösteten Pinienkernen*
-  **Brioche de pastrami ahumado, salsa tonatta y alcaparrones** 18,00€  
Smoked pastrami brioche with tonnato sauce and caperberries  
*Geräuchertes Pastrami-Brioche mit Tonnato-Sauce und Riesenkaperen*
- Brioche de tataki de atún, ensalada de wakame, mayonesa de anguila y aguacate** 21,00€  
Tuna tataki brioche with wakame salad, eel mayonnaise, and avocado  
*Thunfisch-Tataki-Brioche mit Wakame-Salat, Aal-Mayonnaise und Avocado*
- Hamburguesa de ternera madurada y al Josper con mayonesa de trufa y queso mahonés** 24,00€  
Josper-Grilled Dry-aged veal burger with truffle mayo and Mahón cheese  
*Josper-gegrillter Hamburger vom gereiften Kalb mit Trüffelmayonnaise und Mahón-Käse*

## SUSHI • SUSHI • SUSHI

<b>Uramaki de salmón con langostino en tempura, aguacate, salsa de maracuyá y unagi</b> Salmon uramaki with prawn in tempura, avocado, unagi and passion fruit sauce <i>Lachs-Uramaki mit Garnele im Tempurateig, Avocado, Maracuyasauce und Unagi</i>	<b>18,00€</b>
<b>Uramaki de aguacate, atún, salmón y topping de hamachi acevichado</b> Avocado, tuna and salmon uramaki with a ceviche-style hamachi topping <i>Uramaki mit Avocado, Thunfisch, Lachs und Topping aus Hamachi-Ceviche</i>	<b>18,00€</b>
<b>Tiradito de atún Bluefin con aliño de wasabi y trufa</b> Tiradito - finely sliced Bluefin tuna with a wasabi and truffle dressing <i>Tiradito vom Blauflossen-Thunfisch mit Wasabi-Trüffel-Dressing</i>	<b>22,00€</b>
<b>Sashimi moriwase de salmón, atún y hamachi</b> Salmon, tuna and hamachi sashimi moriwase <i>Sashimi-Moriawase mit Lachs, Thunfisch und Hamachi</i>	<b>24,00€</b>
<b>Nigiris (6pzs): salmón   atún   hamachi   vieira japonesa</b> Nigiris (6pcs): Salmon   tuna   hamachi   Japanese scallop <i>Nigiri (6stk): Lachs   Thunfisch   Hamachi   japanischer Jakobsmuschel</i>	<b>24,00€</b>
<b>Bento Box (variado de sushi recomendado para dos personas)</b> Bento Box (assorted sushi recommended for two persons) <i>Bento-Box (Sortierte Sushi-Auswahl, empfohlen für zwei Personen)</i>	<b>48,00€</b>

## POSTRES • DESSERTS • NACHSPEISEN

- 🍷 **Fruta fresca de temporada** 7,00 €  
Sliced seasonal fruit  
*Zubereitetes Obst der Saison*
- 🍷 **Flan de leche de coco con vainilla de tahití, teja de naranja y gel de maracuyá** 8,00 €  
Coconut milk crème caramel with Tahitian vanilla, orange tuile biscuit and passion fruit jelly  
*Kokosmilchpudding mit Vanille aus Tahiti, Orangenplätzchen und Maracuyagel*
- 🍷 **Tarta de queso curado al romero con albaricoques estofados y helado de almendra cruda** 9,00 €  
Cured cheesecake with rosemary, stewed apricots and raw almond ice cream  
*Käsekuchen aus mit Rosmarin gereiftem Käse, dazu geschmorte Marillen und Eiscreme aus rohen Mandeln*
- 🍷 **Tarta fluida de chocolate negro con crispy de frambuesa** 9,00 €  
Runny dark chocolate cake with raspberry crisp  
*Flüssiger dunkler Schokoladenkuchen mit Himbeer-Knusper*
- 🍷 **Cardenal de lemon pie, yuzu y merengue tostado** 9,00 €  
Lemon pie 'cardenal' fluffy cake, yuzu and toasted meringue  
*Cardenal-Schnitte mit Lemon Pie, Yuzu und getoastetem Baiser*

## HELADOS • ICE CREAMS • EISGESCHMACK

- 🍷 **Chocolate negro** 6,00 €  
Dark Chocolate  
*Dunkle Schokolade*
- 🍷 **Vainilla** 6,00 €  
Vanilla  
*Vanille*
- 🍷 **Almendra cruda** 6,00 €  
Raw Almonds  
*Rohe Mandeln*
- 🍷 **Limón** 6,00 €  
Lemon  
*Zitrone*
- 🍷 **Fresa** 6,00 €  
Strawberry  
*Erdbeere*



mhares  
*Sea Club*

FOLLOW US ON INSTAGRAM AND SHARE YOUR #MHARESMOMENTS!  
@MHARESSEA CLUB