

MESURA

MESURA

Real Food

El menú de Mesura rinde homenaje a la humilde verdura, rica en sabor y propiedades. También honramos a las manos que trabajan la tierra, transmitiendo su sabiduría de generación en generación. Desde las fincas cercanas de Son Vivó, Son Eità, Binidufà, Son Vell, Torre del Ram y Son Terí, compartimos con vosotros la dedicación de los agricultores Miquel, Tònia, Bep, Jaume, Borja y Tomeu.

Nuestro fuerte vínculo con los agricultores locales que cultivan para nosotros las frutas y verduras más frescas nos permite ofrecer platos que no solo son frescos y sabrosos, sino también profundamente conectados con el tejido social de nuestra isla. En Mesura, los ingredientes protagonistas son las verduras, y nuestro menú está influenciado por los históricos orígenes árabes de Binidufà. No obstante, si lo desean, podemos acompañar nuestros platos con carne o pescado de origen local para ofrecer mayor variedad y flexibilidad.

Comer es más alegre cuando es una celebración; y con este menú celebramos la rica abundancia de Menorca.

VESTIGE & MENORCA PRESERVATION

Vestige apoya a Menorca Preservation, una organización benéfica cuyo objetivo es proteger de forma sostenible nuestra hermosa isla, basándose en cuatro pilares clave: tierra, mar, energía limpia y plásticos. Nuestra colaboración incluye donaciones, eventos y voluntariado del equipo.

Parte de esta iniciativa consiste en añadir 1 € a cada cuenta de la cena en el restaurante, que se destina directamente a la organización por parte de cada cliente, y que Vestige iguala con una donación del mismo importe.

Esperamos que estén encantados de ayudar a apoyar a esta dinámica y valiosa organización.

www.menorcapreservation.org

VEGETALIA

CALABAZA	22 €
Hummus con aceitunas de Kalamata, stracciatella, naranjas y espinacas (L/OLV)	
Opción Omnívora: Bacalao desmigado (P)	+6 €
GAZPACHO DE MELÓN DE BINIDEUFÀ	25 €
con almendras, pistaccio y uvas blancas (Fs/OLV/Vg)	
Opción Omnívora: Jamón Ibérico	+5 €
BERENJENAS DE SON VIVÓ	29 €
Quemadas, con crema de queso feta y harissa (Fs/L)	
REMOLACHA	29 €
Asada en ensalada, con salsa satay y aliño de jengibre, cebollino y sésamo negro (CC/So/S/Sf/OLV/Vg)	
ALCACHOFAS	27 €
Confitadas, en ensalada con tarator de almendras (Fs/OLV/Vg)	
AGUACATE <i>DANI GARCÍA</i>	25 €
a la plancha salpicón de tofu marinado y pesto de cilantro (Fs/OLV)	
Opción Omnívora: Corte fino de lubina de estero en sashimi (P)	+6 €
TATIN DE TOMATES	25 €
Confitados con stracciatella y albahaca (G/L/OLV)	
RAVIOLIS DE PISTO	24 €
con vegetales de nuestra huerta con crema de "sopes broixes" (sopas de ajo menorquinas) (G/H/OLV)	
Opción Omnívora: Dados de Jamón Ibérico	+5 €
VERDURAS EN TAYÍN	24 €
con rollitos de col rellena de legumbre y salsa oscura de verduras	
ARROZ SECO DE VERDURAS	29 €
setas de cultivo y trufa de verano (OLV/Vg)	
VEGETALES	24 €
Caldo de verduras de temporada con especias y huevo de gallina de Son Vivó a baja temperatura (G/H)	

POSTRES

BOMBÓN "FERRERO ROCHER"

mouse de chocolate, avellanas (Fs/OLV)

16 €

CLAFOUTÍS DE PERA

a la vainilla con se crema chantilly vegetal de vainilla (Fs/ OLV)

16 €

MANGO Y CURRY VERDE FRÍO

semillas de sésamo caramelizadas y helado de hierbas frescas (L/Se/OLV)

16 €

CREMA CATALANA

vegana con leche de almendra, vainilla, canela y limón (Fs/ OLV)

16 €

LEYENDA DE ALÉRGENOS

G	Gluten (G* puede ser fácilmente adaptable al Gluten Free)
L	Lactosa
H	Huevo
Sf	Sulfitos
S	Sésamo
Fs	Frutos Secos (Fruto seco de cáscara)
P	Pescado
C	Crustáceos
M	Moluscos
Ap	Apio
Mz	Mostaza
CC	Cacahuetes
So	Soja
Al	Altramuces
Vg	Vegano
OLV	Ovo lacto vegetariano

Para cualquier duda o consulta, contáctenos.

BEBIDAS

CÓCTELES

POMADA (Vg) Gin, zumo de limón, sirope simple, soda de limón y hojas de albahaca	16 €
CUBAN MULE (Vg) Ron, zumo de lima, menta, ginger beer	16 €
NUIT (Vg) Chambord, brandy, limón, Cointreau, sirope, soda, purpurina comestible	18 €
OLIVE BLOSSOM SPRITZ (Vg-Sf) Vermut blanco, flor de saúco y burbuja brut con un toque salino de aceituna	18 €
HIGUERA SILVESTRE (Vg) Ron añejo, Higo, lima, laurel, fee foam	18 €

CÓCTELES SIN ALCOHOL

LIMONADA ZANJABIL (Vg) Zumo de limón, menta, jengibre, sirope simple, soda	12 €
LIMONADA MEDITERRANEA (Vg) Zumo de limón, albahaca, pepino, sirope simple, soda	12 €
HIBISCO (Vg) Zumo de piña, tea chai, flor de hibisco	12 €

SMOOTHIES

BINIDUFÀ (Vg) Manzana verde, pepino, espinaca, zumo de limón, jengibre	12 €
MATCHA MANGO (Vg) Matcha, mango, cúrcuma (con leche de almendra/avena/soja)	14 €
ÁUREO (Vg) Mango, piña y plátano, lima y un toque de cúrcuma (con leche de almendra/avena/soja)	14 €

APERITIVOS & LICORES

Copa 50ml

BINITORD ROJO VERMOUTH (MENORCA) (Vg-Sf)	7 €
CARPANO DRY (Vg-Sf)	7 €
CARPANO BLANCO (Vg-Sf)	7 €
CARPANO ROSSO (Vg-Sf)	7 €
CAMPARI	7 €
APEROL (Vg-Sf)	7 €
LICOR DE HIERBAS (Vg)	6 €
LIMONCELLO (Vg)	6 €
BAILEYS (L)	7 €
DISARONNO (Vg)	8 €
PASTIS (Vg)	8 €

VODKA

Copa 50ml

STOLICHNAYA (Vg)	16 €
BELVEDERE (Vg-Sf)	20 €
BELUGA (Vg-G)	20 €

GINEBRA

Copa 50ml

MG (Vg-G)	16 €
XORIGUER (Vg)	14 €
HENDRICK'S (Vg)	18 €
MARTIN MILLER (Vg)	16 €
GIN MARE (Vg)	16 €

TEQUILA & MEZCAL

Copa 50ml

TEQUILA REPOSADO PATRÓN (Vg)

22 €

ARRAIGO TEQUILA (Vg)

16 €

BRUXO N° 3 (G)

18 €

RON

Copa 50ml

PLANTATION 3 STARS (Vg)

16 €

HAVANA 7 (Vg)

16 €

ZACAPA 23 (Vg)

22 €

RON MOUNT GAY (Vg)

18 €

PISCO & CACHAÇA

Copa 50ml

PISCO MONTESIERPE (Vg)

16 €

CACHAÇA ABELHA GOLD (Vg)

18 €

BRANDY & COGNAC

Copa 50ml

CARLOS I (Vg)

16 €

RÉMY MARTIN V.S.O.P (Vg)

18 €

WHISKIES

BLENDED WHISKIES

Copa 50ml

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA (Vg) 16 €

JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA (Vg) 18 €

CHIVAS (Vg) 22 €

WHISKY AMERICANO & BOURBON

Copa 50ml

BUFFALO TRACE (Vg) 16 €

JACK DANIELS (G) 14 €

WHISKY SINGLE MALTS

Copa 50ml

ARDBEG 10 (Vg) 22 €

MACALLAN SHERRY OAK (Vg) 28 €

WHISKY IRLANDÉS

Copa 50ml

FLAMING PIG (Vg) 16 €

CERVEZAS

ESTRELLA GALICIA (Vg-G)	4,5 €
ESTRELLA GALICIA 0.0 (SIN ALCOHOL) (Vg-G)	4,5 €
ESTRELLA GALICIA GLUTEN FREE (Vg)	4,5 €
ASAHI (Vg-G)	6 €

VINO POR COPAS

ESPUMOSO

D.O CAVA

Heretat Mestres

MESTRES COQUET

Xarel·lo, Macabeu, Parellada

12 €

D.O CAVA

Heretat Mestres

MESTRES ROSAT

Trepat, Monastrell, Garnacha

14 €

AOC CHAMPAGNE

Laurienne Lejour

LAURIENNE LEJOUR

Chardonnay, Pinot Noir

18 €

BLANCO

DO RIBERA DEL DUERO

Bodegas Menade

MENADE

Verdejo

8 €

VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

BINITORD BLANC

Syrah, Chardonnay, Merlot, Macabeo

8 €

DO TERRA ALTA

Vins de la Memòria

LA BRUIXA

Garnatxa Blanca

9 €

VINO POR COPAS

TINTO

VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

BINITORD NEGRE

Ull de Llebre, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot

9 €

D.O RIBERA DEL DUERO

Bodega Tres Piedras

NOBBIS

Tinta del país

8 €

ROSADO

VT ILLA DE MENORCA

Bodegas Binitord

BINITORD ROSAT

Syrah, Merlot, Ull de Llebre

8 €

CÔTES DE PROVENCE

Château Peyrassol

LOU

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

9 €

AGUAS & REFRESCOS

AGUA CABREIROÁ 0.5L (Vg)	4 €
AGUA CABREIROÁ CON GAS 0.5L (Vg)	4 €
SAN PELLEGRINO (Vg)	5 €
ROYAL BLISS TONICA (Vg)	4 €
TÓNICA LE TRIBUTE (Vg)	6 €
COCA COLA/COCA COLA ZERO (Vg)	4 €
SPRITE/FANTA NARANJA/FANTA LIMÓN (Vg)	4 €
AQUARIUS (Vg)	4 €
NESTEA LIMÓN (Vg)	4 €
ZUMOS (MELOCOTÓN/TOMATE/NARANJA/PIÑA/MANZANA)	4 €

CAFÉ* & TÉ

ESPRESSO	3,5 €
CORTADO	3,5 €
CAFÉ CON LECHE	4,5 €
CAPPUCCINO	4,5 €
MATCHA LATTE	6 €
AMERICANO	4,5 €
CARAJILLO	5,5 €

TÉS & INFUSIONES

Earl grey, rooibos citrus, infusión de menta, manzanilla, breakfast tea, té verde, té rojo

5 €

**Todos los cafés pueden servirse también en versión helada.*

LEYENDA DE ALÉRGENOS

G	Gluten (G* puede ser fácilmente adaptable al Gluten Free)
L	Lactosa
H	Huevo
Sf	Sulfitos
S	Sésamo
Fs	Frutos Secos (Fruto seco de cáscara)
P	Pescado
C	Crustáceos
M	Moluscos
Ap	Apio
Mz	Mostaza
CC	Cacahuetes
So	Soja
Al	Altramuces
Vg	Vegano
OLV	Ovo lacto vegetariano

Para cualquier duda o consulta, contáctenos.