



mar suites

BISTRÓ

ChezGerdi
FORMENTERA

Entrantes • Appetizers • Antipasti

Jamón ibérico 100% bellota y pan con tomate
100% acorn-fed iberian ham and tomato bread
Jamón ibérico 100% bellota e pan tomate

38€

Anchoas del Cantábrico Casa Santoña
Anchovies from the Cantabrian sea Casa Santoña
Aacciughe del Cantábrico "casa Santona"

36€

Boquerones marinados Casa Santoña y pan carasau
Marinated anchovies Casa Santoña and carasau bread
Alici marinate "Casa Santoña" e pane carasau

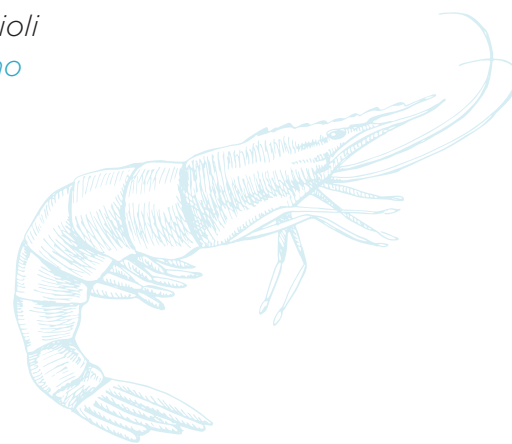
28€

Croquetas de sepia y calamar en su tinta y alioli de azafrán
Cuttlefish and squid croquettes in their own ink with saffron aioli
Crocchette di seppia e calamaro al nero con alioli allo zafferano

15€

Gambas black tiger rebozadas y mayonesa picante
Black tiger prawns in batter and spicy mayonnaise
Gamberi black tiger impanati con maionese piccante

18€



🌿 Nuestras patatas bravas
Our patatas bravas
"Le nostre" patatas bravas

12€

I.V.A. INCLUIDO - TAX INCLUDED - V.A.T. INCLUSO

Suplemento room service 15€ / *Supplement room service 15€ / Supplemento per il servizio in camera 15€*

Si padece alguna alergia, por favor contacte con el metre / *If you suffer from any allergy, please get in contact with our maitre / Se si soffre di un'allergia, si prega di contattare il misuratore*

Entrantes • Appetizers • Antipasti

🌿 Ensalada de burrata, tomate cherry, espinacas, aceituna taggiasca y albahaca
Salad with burrata cheese, cherry tomato, spinach, olive, taggiasca, basil and spinach
Burrata, pomodorini cherry, spinaci, taggiasca e basilico
26€

Carpaccio de gambas con frutos rojos y helado de mango
Prawn carpaccio with red fruits and mango ice cream
Carpaccio di gamberi con frutti rossi e gelato al mango
38€

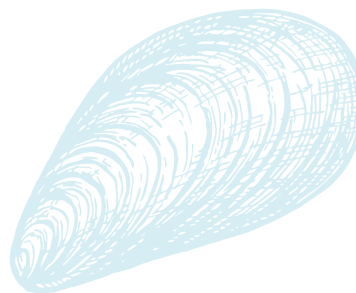
Mejillones con leche de coco, curry y jengibre
Mussels in coconut milk, curry and ginger
Cozze con latte di cocco, curry e zenzero
28€

Frito mixto de pescado con mayonesa de wasabi
Mixed fried fish with wasabi mayonnaise
Frittura di pesce con maionese di wasabi
33€

Pulpo a la brasa con crema parmentier
Grilled octopus with parmentier cream
Polpo alla griglia con crema parmentier
33€

Carpaccio de ternera, almendras tostadas, brotes y chips de parmesano
Veal carpaccio, toasted almonds, sprouts and parmesano chips
Carpaccio di manzo, mandorle tostate, germogli e chips di parmigiano
32€

Nuestra ensalada César
Our Caesar salad
La nostra Cesar salad
26€



I.V.A. INCLUIDO - TAX INCLUDED - V.A.T. INCLUSO

Suplemento room service 15€ / Supplement room service 15€ / Supplemento per il servizio in camera 15€

Si padece alguna alergia, por favor contacte con el metre / If you suffer from any allergy, please get in contact with our maitre / Se si soffre di un'allergia, si prega di contattare il misuratore

Sandwiches

Acompañados de patatas fritas caseras · served with home-made chips · *accompagnati da patate fritte artigianali*

SANDWICH CLUB

Emblemático club sandwich de pollo braseado, tortilla de queso brie y vegetales con su delicada mayonesa de jengibre

Emblematic club sandwich of grilled chicken, brie omelette and vegetables with delicate ginger mayo

Emblematico club sandwich di pollo brasato, frittatina di formaggio brie e verdure con una delicata maionese allo zenzero

25€

ROAST BEEF SANDWICH

Clásico sándwich universal con una peculiar técnica de preparación israelí: hierbas trituradas en un proceso de cocción lento. La mayo beef es la mejor opción porque usamos su propio jugo. Presentamos con rúcula.

Classic universal sandwich with a peculiar Israeli preparation technique: crushed herbs in a slow cooking process. Mayo beef is the best option because we use its own juice. We serve it with rocket

Classico sandwich fatto con una particolare tecnica di preparazione israelita: erbe triturate in un processo di cottura lento. La mayo beef è ottima perchè fatta con il suo proprio sugo. Presentato con rucola

25€

SANDWICH DE BOGAVANTE / LOBSTER SANDWICH / SANDWICH DI ASTICE

Preparación con bogavante fresco salteado al momento con mantequilla, lima y emulsionado con mayonesa de lima

Preparation with fresh lobster sautéed with lime butter and emulsified with mayo lime

Preparazione con astice fresco saltato al momento con burro al lime ed emulsionato con maionese al lime

30€

SANDWICH DE SALMÓN AHUMADO / SMOKED SALMON SANDWICH / SANDWICH DI SALMONE AFFUMICATO

Salmón ahumado acompañado con una mayonesa de estragón y pan de cereales

Smoked salmon served with a tarragon mayo and cereal bread

Salmone affumicato accompagnato da una maionese al dragoncello e pane ai cereali

25€

VEGETAL SANDWICH

Verduras grilladas y servidas con una delicada mayonesa de ajo confitado y tomillo

Grilled vegetables served with a delicate garlic confit mayonnaise and thyme

Verdure grigliate e servite con una delicata maionese all'aglio confit e timo

18€

Chef's recommendations

Raviolone de crustáceos con salsa de cigala y caviar beluga
Crustacean raviolone with langoustine and beluga caviar sauce
Raviolone di crostacei con scampo e caviale beluga

38€

Hamburguesa de kobe wagyu beef con brie, huevo, mayonesa y rúcula
Kobe wagyu beef hamburger with brie, egg, mayonnaise and rocket
Burger di manzo wagyu con brie, uovo, maionese e rucola

35€

🌿 Beyond meat burger con tomate, cebolla caramelizada y setas
Beyond meat burger with tomato, caramelized onion and mushrooms
Beyond meat burger con pomodoro, cipolla caramellatae funghi

29€

Tartar de salmón, alga wakame, arroz negro y frambuesa
Salmon tartar, wakame seaweed, black rice and raspberry
Tartar di salmone, alga wakame, riso nero e lampone

33€

Pluma ibérica, teriyaki y caponata
iberian pork, teriyaki and caponata
Pluma iberica, teriyaki e caponata

35€

Niños • Kids • Bambini

Pasta boloñesa
Pasta bolognese
Pasta bolognese
20€

🌿 Pasta con tomate
Tomato pasta
Pasta al pomodoro
16€

I.V.A. INCLUIDO - TAX INCLUDED - V.A.T. INCLUSO

Suplemento room service 15€ / *Supplement room service 15€* / *Supplemento per il servizio in camera 15€*

Si padece alguna alergia, por favor contacte con el metre / *If you suffer from any allergy, please get in contact with our maitre* / *Se si soffre di un'allergia, si prega di contattare il misuratore*

Postres • Desserts • Dolci

REINA DE SABA / QUEEN OF SABA / *REGINA DI SABA*

Reina de sabios y reina de la monarquía francesa. Fue creada para la degustación de Louis XV
Queen of wise men and queen of the French monarchy. It was created for the tasting of Louis XV
Regina dei saggi e della monarchia francese. Ideata per Luigi XV

12€

CROSTY DE MANZANA / APPLE CROSTY / *CROSTY DI MELA*

Postre de la antigua Francia, el progreso de la alta cocina ha logrado su exquisito sabor
caramelizado y crostizado, acompañado de un succulento helado de vainilla
Dessert from ancient France, the progress of haute cuisine has achieved its exquisite caramelised
and crunchy flavour, served with succulent vanilla ice cream
Dolce della antica Francia, il progresso dell'alta cucina ha ottenuto un gusto squisito caramellato
e croccante, accompagnato da un gustoso gelato alla vaniglia

12€

EXPLOSIÓN DE LIMA / LIME EXPLOSION / *ESPLOSIONE AL LIME*

Nos remontamos a la pastelería canadiense de mediados de siglo pasado con este succulento
manjar de crema de lima. Servido con una espuma o helado de limón

We go back to mid-century Canadian pastries with this succulent lime cream delicacy. Served
with a lime foam or lime ice cream

Si ritorna alla pasticceria canadese della metà del secolo scorso con questo delizioso dessert di
crema al lime. Servito con una spuma al limone

12€



I.V.A. INCLUIDO - TAX INCLUDED - V.A.T. INCLUSO

Suplemento room service 15€ / Supplement room service 15€ / *Supplemento per il servizio in camera 15€*

Si padece alguna alergia, por favor contacte con el metre / *If you suffer from any allergy, please*
get in contact with our maitre / Se si soffre di un'allergia, si prega di contattare il misuratore

Belvidas • Drinks • Bilbite

Espumosos • Sparkling • frizzante

Champagne Laurent Perier, Blanc de Blancs, Brut	150€
Champagne Laurent Perier Cuvée Rosé, Brut	150€
Champagne- Dom Perignon, Brut	400€
Franciacorta Bellavista Alma Grand Cuvée, Brut	75€
Prosecco Terra Serena, Brut	40€
Cava Loxarel Amaltea Reserva, Penedés, Brut nature	40€

Bianco • White • Bianco

ESPAÑA Vento Mareiro, Albariño, Riaix Baixas	38€
ESPAÑA Perramor Verdejo, Rueda	35€
ITALIA Chardonnay ChezzGerdi, Friuli	40€
ITALIA Sauvignon, Friuli	55€
FRANCIA Chablis, Domaine Hammelin	65€
FRANCIA Sancerre, Comte Lafond	65€

I.V.A. INCLUIDO - TAX INCLUDED - V.A.T. INCLUSO

Suplemento room service 15€ / Supplement room service 15€ / *Supplemento per il servizio in camera 15€*

Rosado • Rosé • Rosato

ESPAÑA ChezzGerdi Loxarel, Penedés, Ecológico	42€
ESPAÑA Excellence Rosé, Rioja	36€
ITALIA Costaripa Rosamara, Lombardia	50€
FRANCIA Domaine de Gavoty, Provence	55€
FRANCIA Château Miraval, Provence	60€

Tinto • Red • Rosso

ESPAÑA ChezzGerdi Crianza, Rioja	40€
ESPAÑA Finca la Capilla VS, Ribera del Duero	65€
ITALIA Valpolicella Classica, Allegrini, Veneto	45€
FRANCIA Burgogne Rouge, Jean Marie Bouzereau	70€

Copa • Glass • Bicchiere

ESPUMOSOS / SPARKLING / FRIZZANTE

Cava - Loxarel Amaltea Reserva, Penedés, Brut nature **9€**

Prosecco - Terra Serena, Brut **8€**

Champagne - Paul Maro Black Label, Brut **18€**

BLANCOS / WHITE / BIANCO

ESPAÑA - Perramor Verdejo, Rueda **7€**

ROSADOS / ROSÉ / ROSATO

ESPAÑA - ChezzGerdi Loxarel, Penedés, Ecológico **7€**

TINTOS / RED / ROSSO

ESPAÑA - ChezzGerdi Crianza, Rioja **7€**



mar suites

FORMENTERA

by Universal Beach Hotels