







TAPEO


- **GILDA** 2€ /ud
● anchoa, aceituna y guindilla
- **CROQUETAS** 5-7€
Carne de ternera Dexter (4ud) 
Mix (pollo, bacalao y espinacas - 6ud)
- **FRITO MALLORQUÍN** 12€ 
● Carne de ternera Dexter (hígado y corazón)
con pimientos, guisantes, patatas e hinojo.
Plato típico de mallorca
- **CHIPIRONES** 14€
○ Pequeños calamares fritos al limón
- **CARPACCIO CALABACÍN** 8€ 
con virutas de D.O.P gana padamo,
nueces, balsámico y salsa miel-mostaza
- **PATATAS BRAVAS** 7€ 
con nuestro alioli semi picante
- **CARPACCIO DE PULPO**
● con aceite de pimentón dulce 11€
y piñones. Brotes tiernos.
- **MEJILLONES CASEROS**
● **EN ESCABECHE** 9€
con picos gourmet
- **CABRA** 16€
Brotes tiernos, queso de cabra, tomate,
nueces, manzana y salsa del chef
- **GARBANZO** 15€ 
● Templados con ajos, pimentón dulce
y trampó. Plato típico de Mallorca
- **CÉSAR** 15€
Brotes tiernos, tomate, pechuga de
pollo rebozada, parmesano y
crostones. Salsa César

DEXTER

Producción propia en la finca. Todos 


- **SOLOMILLO** 21€
150-170gr*
- **ENTRECOT** 19€
180-200gr*
- **CHURRASCO** 17€
con patatas fritas
- **CHULETÓN** 28-42€
de 300/400gr o 550/650gr*
- *Carnes acompañadas con verduras al
grill y patata al horno.
Todos ●●
SALSAS: pimienta, roquefort o BBQ
(+1,50€/u)
- **CACHOPO** 20€
queso menorquín y serrano, con patatas
fritas y ensalada verde
- **ESCALOPINES** 17€
con salsa de champiñones y girgolas
acompañado de patatas fritas

NIÑOS

- **PATATAS FRITAS** 7€ 
- **NUGUETS CASEROS** 10€
● **DE POLLO** con patata chip frita
- **ESCALOPE** 10€
● con patata chip frita
- **PASTA** 12€ 
● **BOLOGNESA**
salsa de tomate y carne Dexter

SERVICIO PAN + ACEITUNAS Y ALIOLI 2,00€ P.P
TAPITA DEGUSTACIÓN DE FUET DEXTER Y PICOS (km.0) 4,00€/ración 

Restaurante

 El 50% de los ingredientes provienen de la isla (km0)

BURGERS

Todos 

- **CLÁSICA** 12€
○ Carne 100% Dexter, (120gr) Pan rústico
Con tomate y cebolla morada cruda
- **SON MENUT** 14€
Carne 100% Dexter, (200gr)
Con tomate, brotes tiernos, queso de cabra y
cebolla confitada. Pan rústico
- **DASTIN** 14€
Carne 100% Dexter, (200gr) Pan rústico
Con tomate, edam fundido y beicon crujiente
- **DESEADO** 17€
○ Carne 100% Dexter, (200gr) Con base de
brotes, cebolla morada, aguacate machacado
y huevo frito. Pan rústico.
- **MAX** 16€
SMASHBURGER - Carne 100% Dexter, (200gr)
Cheddar, pepinillos, cebolla morada, lechuga,
salsa curry-mango y beicon. Pan brioche.
- **APOCALIPSIS** 17€
SMASHBURGER - Carne 100% Dexter, (200gr)
Fina capa de ali-oli, queso mahonés y
sobrasada con miel. Pan brioche.

Todas acompañadas con patata gajo,
si prefiere cambiar por ensalada,
puede solicitarlo.

OTROS

- **CARRILLERA** 18€ 
● de cerdo asada a fuego lento con vino
tinto. Verduritas del huerto, patata,
manzana caramelizada y canela.
- **PESCADO DEL DÍA** 19€
●
- **PARRILLADA** 14€ 
VERDURAS
según verduras de temporada
Añade queso de cabra al grill +4,00€
- **HAMBURGUESA**
● **VEGETARIANA** 14€
Casera. Elaborada con lentejas y
verduras de temporada. Cebolla frita.
Acompañada de patata gajo. Pan brioche

● **NO GLUTEN**
Todos los platos marcados con este símbolo
son aptos para celíacos.

● **NO LACTEO**
Todos los platos marcados con este símbolo
son aptos para intolerantes a la lactosa.

○ **SE PUEDE MODIFICAR A NO GLUTEN**
Hablar con el personal

**ANTE OTRAS ALERGIAS O INTOLERANCIAS,
CONSULTA CON EL PERSONAL**

PAELLAS

- ●
DEL HUERTO 16€ 
- MAR Y MONTAÑA** 18€
- MARISCO** 20€


Paellas disponibles para llevar.
Deposito de 10€ requerido que será devuelto
cuando se retorne la paellera.

POSTRES

desde 4,00€

- TARTA DEL DÍA**
- HELADOS Y SORBETES**

vainilla, caramelo, chocolate y fresa.

- **SORBETE DE MANGO, LIMÓN O COCO**
- **GRANIZADO/SORBETE artesanal de
almendra tostada de Felanitx,** 
llamado "FRESQUE".

**CONSULTE LOS POSTRES DEL DÍA CON
NUESTRO PERSONAL**

Todos nuestros vinos son locales de nuestra isla a excepción de tres vinos nacionales, señalizados.

Bebidas

BLANCO

	ARMERO Y ADROVER 21€ Prensal, Chardonnay COPA/GLASS 5 €
	ACOPINYAT 26€ Malvasía, Callet, Mantonegro, Merlot y Cabernet Sauvignon D'alt Turó (Campos)
	QUIBIA, AN 26€ Callet, Prensal, Giró y Moscatell Ànima Negra (Felanitx)
	NOUNAT 30€ Prensal blanc, Chardonnay Binigrau (Biniali)
	AMEZTOI TXACOLÍ 22€ Variedad Hondarrabi Zuri. País Vasco (Gipuzkoa)

TINTO

	MONTFERRUTX 19€ Callet, Fogoneu y Mantonegro COPA/GLASS 5 € Miquel Oliver (Petra)
	RIBES (ECO) 26€ Mantonegro, Syrah, Cabernet S, Merlot Ribes (Consell)
	AN/2 32€ Callet, Mantonegro, Fogoneu y Syrah ÀN Ànima Negra (Felanitx)
	GALLINAS & FOCAS 35€ 100% Manto negro Esment y 4 Kilos (Felanitx)
	EGUREN UGARTE 19€ Syrah (Rioja)

ROSADO

	ARMERO Y ADROVER 20€ Syrah y Merlot COPA/GLASS 5 €
	SUARA 19€ Cabernet Sau., Mantonegro, Callet y Syrah Karretània (Consell)
	LAS DOS C 20€ Bobal Chozas Carrascal (Utiel-Requena, Valencia)

CAVA

	DAMA 16€ Merlot, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah COPA/GLASS 5 €
	SUAMRROCA BRUT RESERVA 25€ Parellada, Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay
	SUAMRROCA BRUT RESERVA ROSÉ 25€ Pinot noir

OTRAS BEBIDAS

AGUA 1L	2,1€	APEROL SPRITZ	8€
REFRESCOS PUIG	2,1€	VERMUT MARTINI Blanco o negro	4€
ZUMOS (manzana, piña o melocotón)	2€	VERMUT MUNTANER Blanco	5€
ESTRELLA DAMM	2€	VERMUT MIRÓ Negro	4€
ESTRELLA GALICIA Opción sin gluten	2,1€		

Restaurante

TAPAS

- **GILDA** 2€/ud
● anchovy, olive and chilli pepper
- **CROQUETTES** 5-7€
Dexter beef (4 units)
Mixed (chicken, cod and spinach - 6 units)
- **FRITO MALLORQUÍN** 12€
● Dexter beef (liver and heart) with peppers, peas, potatoes and fennel.
Typical Mallorcan dish
- **FRIED CUTTLFISH** 14€
○ small fried cuttles with lemon
- **ZUCCHINI CARPACCIO** 8€
with D.O.P grana padano shavings, walnuts and balsamic
- **BRAVAS** 7€
potatoes with our semi-spicy aioli
- **OCTOPUS** 11€
● **CARPACCIO**
with sweet paprika oil and pine nuts
- **MUSSELS IN HOMEMADE**
● **VINEGAR DRESSING** 9€
with breadsticks
- **GOAT CHEESE SALAD** 16€
salad with goat cheese, tomato, walnuts, apple and chef's sauce
- **CHICKPEAS** 15€
● seasoned with garlic, sweet paprika and trampó. Typical Mallorcan dish
- **CÉSAR SALAD** 15€
Salad, tomato, battered chicken breast, parmesan and croutons. Caesar sauce.

DEXTER

Own production on farm. All

- **SIRLOIN** 21€
150-170gr*
- **RIB EYE** 19€
180-200gr*
- **RIBS** 16€
with fries y salsa BBQ
- **T-BONE** 28-42€
de 300/400gr o 550/650gr*
*Served with grilled vegetables and baked potato
All ● ●
Sauce: pepper, roquefort or BBQ (+1,50€/u)
- **CACHOPO** 19€
deep-fried, crumbed beef filled with Menorcan cheese and Serrano ham, served with chips and green salad
- **ESCALOPS** 16€
thinly sliced beef with mixed mushroom sauce and straw potato

KIDS

- **FRIES** 7€
- **HOMEMADE** 10€
● **CHICKEN NUGGETS** with fries
- **SCHNITZEL** 10€
● with fries
- **PASTA** 12€
● **BOLOGNESE**
tomato and beef sauce

BREAD + OLIVES AND ALIOLI SERVICE €2.00 P.P

FUET DEXTER (km.0) TASTING WITH MINI BREADSTICKS €4.00/portion

PRICES INCLUDE 10% VAT



BURGERS

All of them 100% Dexter meat 

- **CLASIC** 12€
○ (120gr) with tomato and raw red onion
- **SON MENUT** 14€
(200 gr) with tomato, tender sprouts, goat cheese and onion confit
- **DASTIN** 14€
(200 gr) with tomato, melted cheese and crispy bacon
- **DESEADO** 17€
○ (200 gr) with lettuce, red onion, crushed avocado and fried egg
- **MAX** 16€
SMASHBURGER - (200gr)
Cheddar, pickles, red onion, lettuce, curry-mango sauce and bacon. Brioche bread
- **APOCALIPSIS** 17€
SMASHBURGER - (200gr)
Thin layer of ali-oli, mahonese cheese and sobrasada with honey. Brioche bread.

Side of potato wedges can be changed to salad upon request.

OTHER DISHES

- **PORK CHEEKS** 18€ 
● slow-cooked in red wine sauce and served with mixed vegetables, potatoes and caramelized apple with cinnamon
- **FISH OF THE DAY** 19€
- **GRILLED VEGETABLES** 14€ 
According to seasonal vegetables
Add grilled goat cheese +4,00€
- **VEGETARIAN**
- **HAMBURGER** 14€
Homemade. Made with lentils and seasonal vegetables. Crispy onion. Brioche bread. Served with potato wedges

- **GLUTEN FREE**
All dishes marked with this symbol are suitable for celiacs.
- **LACTOSE FREE**
All dishes marked with this symbol are suitable for those lactose intolerant.
- **CAN BE MODIFIED TO AVOID GLUTEN**
Please ask our staff.
FOR OTHER ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE CONSULT OUR STAFF.


PAELLA

- ● **VEGETABLES** 16€ 
- MIX OF SEAFOOD AND MEAT** 18€
- SEAFOOD** 20€

Paellas available to take away. 10€ deposit required which will be refunded when the paella pan is returned.

DESSERTS

from 4,00€

- CAKE OF THE DAY**
- ICE CREAMS AND SORBETS**
vanilla, caramel, chocolate and strawberry
- **MANGO, LEMON OR COCONUT SORBET**
- special artisan toasted almond "FRESQUE" from Felanitx 

CHECK THE DESSERTS OF THE DAY WITH OUR STAFF



All our wines are local wines from our island with the exception of three national wines, which are marked.

Drinks

WHITE

	ARMERO Y ADROVER 21€ Prensal, Chardonnay COPA/GLASS 5 €
	ACOPINYAT 26€ Malvasía, Callet, Mantonegro, Merlot y Cabernet Sauvignon <i>D'alt Turó (Campos)</i>
	QUIBIA, AN 26€ Callet, Prensal, Giró y Moscatell <i>Ànima Negra (Felanitx)</i>
	NOUNAT 30€ Prensal blanc, Chardonnay <i>Binigrau (Biniali)</i>
	AMEZTOI TXACOLÍ 22€ Variedad Hondarrabi Zuri. País Vasco (Gipuzkoa)

RED

	MONTFERRUTX 19€ Callet, Fogoneu y Mantonegro COPA/GLASS 5 € <i>Miquel Oliver (Petra)</i>
	RIBES (ECO) 26€ Mantonegro, Syrah, Cabernet S, Merlot <i>Ribes (Consell)</i>
	AN/2 32€ Callet, Mantonegro, Fogoneu y Syrah ÀN <i>Ànima Negra (Felanitx)</i>
	GALLINAS & FOCAS 35€ 100% Manto negro Esment y 4 Kilos (Felanitx)
	EGUREN UGARTE 19€ Syrah (Rioja)

ROSÉ

	ARMERO Y ADROVER 20€ Syrah y Merlot COPA/GLASS 5 €
	SUARA 19€ Cabernet Sau., Mantonegro, Callet y Syrah <i>Karretània (Consell)</i>
	LAS DOS C 20€ Bobal <i>Chozas Carrascal (Utiel-Requena, Valencia)</i>

SPARKLING

	DAMA 16€ Merlot, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah COPA/GLASS 5 €
	SUAMRROCA BRUT RESERVA 25€ Parellada, Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay
	SUAMRROCA BRUT RESERVA ROSÉ 25€ Pinot noir

OTHER DRINKS

WATER 1L	2,1€	APEROL SPRITZ	8€
LOCAL SOFT DRINKS "PUIG"	2,1€	VERMUT MARTINI white or red	4€
JUICES (apple, pineapple or peach)	2€	VERMUT MUNTANER white	5€
ESTRELLA DAMM BEER	2€	VERMUT MIRÓ red	4€
ESTRELLA GALICIA BEER	2,1€ gluten-free option		