

## TAPEO

### CROQUETAS ——— 5-8€

Carne de ternera Dexter (4ud)  
Mix (pollo, bacalao y espinacas - 8ud)

- **FRITO MALLORQUÍN 12€**  
● Carne de ternera Dexter (hígado y corazón) con pimientos, guisantes, patatas e hinojo. Plato típico de mallorca
- **CHIPIRONES ——— 13€**  
○ Pequeños calamares fritos al limón
- **CARPACCIO CALABACÍN ——— 8€**  
con virutas de D.O.P gana padamo, nueces y balsámico
- **CABRA ——— 15€**  
Brotos tiernos con queso de cabra, tomate, nueces, manzana y salsa del chef
- **GARBANZO ——— 13€**  
● Templaos con ajos, pimentón dulce y trampó. Plato típico de Mallorca  
Con gambas + 3,00€
- **PULPO ——— 18€**  
Sobre Parmentier de patata, perejil y pimentón dulce

## DEXTER

Carne km0

### SOLOMILLO ——— 19€

150-170gr\*

### ENTRECOT ——— 18€

180-200gr\*

### CHURRASCO ——— 16€

con patatas fritas

### CHULETÓN ——— 28-42€

de 300/400gr o 550/650gr\*

\*Carnes acompañadas con verduras al grill y patata al horno.

Todos ●●

Salsa a elegir: pimienta, roquefort o BBQ

- **CACHOPO ——— 16€**  
queso menorquín y serrano, con patatas fritas y ensalada verde
- **ESCALOPINES ——— 15€**  
con salsa de champiñones y gírgolas, sobrero de patata paja
- LASAÑA ——— 14€**  
de ternera

## PAELLAS

●●  
**VERDURAS 14,5€**

**MXTA 15€**

**MARISCO 16€**

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

## NIÑOS

● **NUGUETS CASEROS 10€**

● **DE POLLO** con patata chip frita

● **ESCALOPE 9,50€**

● 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) 3,00€/ración

Restaurante

## BURGERS

- **CLÁSICA** ————— 11€  
○ Carne 100% Dexter, (120gr)  
Con tomate y cebolla morada cruda
- **SON MENUT** ————— 14€  
Carne 100% Dexter, (200gr)  
Con tomate, brotes tiernos, queso de cabra y  
cebolla confitada
- **DASTIN** ————— 13€  
Carne 100% Dexter, (200gr)  
Con tomate, queso fundido y beicon crujiente
- **APOCALIPSIS** ————— 14€  
○ Carne 100% Dexter, (200gr)  
Con tumbet: calabacín, berenjena, pimiento  
rojo y salsita de sobrasada con miel
- **DESEADO** ————— 16€  
○ Carne 100% Dexter, (200gr)  
Con base de brotes, cebolla morada,  
aguacate machacado y huevo frito  
  
Pan rústico. Acompañadas con  
patata gajo, si prefiere cambiar por  
ensalada, puede solicitarlo.

ANTE OTRAS ALERGIAS O INTOLERANCIAS,  
CONSULTA CON EL PERSONAL

## OTROS

- **CARRILLERA** ————— 17€  
● de cerdo asada a fuego lento con vino  
tinto. Verduritas del huerto, patata,  
manzana caramelizada y canela.
- **PESCADO DEL DÍA** 18€  
○
- **PARRILLADA** ————— 13€  
**VERDURAS**  
según verduras de temporada  
Añade queso de cabra +4,00€
- LASAÑA** ————— 13,5€  
De verduras del huerto
- HAMBURGUESA** ————— 14€  
**VEGETARIANA**

- **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

## DULCES

- TARTA DEL DÍA** ————— 3,5€  
Con helado +1€
- **COULANT DE** ————— 5€  
**CHOCOLATE NEGRO**  
Con helado de vainilla y salsa de  
chocolate
- **FRUTA DE** ————— 3,5€  
● **TEMPORADA**
- **HELADOS Y** ————— desde  
**SORBETES** 1,5€/b  
Vainilla, caramelo, chocolate, coco y fresa  
Sorbete de mango y limón artesanal
- **ESPECIAL ARTESANAL DE ALMENDRA**
- **TOSTADA, "FRESQUE" de Felanitx** 4,0€

## Bebidas

### BLANCO

	<b>ARMERO Y ADROVER</b> Prensal, Chardonnay <b>COPA/GLASS 5 €</b>	<b>19 €</b>
	<b>ACOPINYAT</b> Malvasía, Callet, Mantonegro, Merlot y Cabernet Sauvignon <i>D'alt Turó (Campos)</i>	<b>21 €</b>
	<b>QUIBIA, AN</b> Callet, Prensal, Giró y Moscatell <i>Ànima Negre (Felanitx)</i>	<b>23 €</b>
	<b>CASTELL DE SANTUERI</b> Prensal y Callet <i>Terra de Felanis by ÀN (Felanitx)</i>	<b>19 €</b>
	<b>NOUNAT</b> Prensal blanc, Chardonnay <i>Binigrau (Biniali)</i>	<b>27 €</b>

### TINTO

	<b>MONTFERRUTX</b> Callet, Fogoneu y Mantonegro <b>COPA/GLASS 5 €</b> <i>Miquel Oliver (Petra)</i>	<b>18 €</b>
	<b>RIBES (ECO)</b> Mantonegro, Syrah, Cabernet S, Merlot <i>Ribes (Consell)</i>	<b>20 €</b>
	<b>TAXI NEGRE (ECO)</b> Gorgollassa y Monsatrell (2020) <i>4 Kilos (Felanitx)</i>	<b>23 €</b>
	<b>AN / 2</b> Callet, Mantonegro, Fogoneu y Syrah ÀN <i>Ànima Negre (Felanitx)</i>	<b>26 €</b>

### ROSADO

	<b>ARMERO Y ADROVER</b> Syrah y Merlot <b>COPA/GLASS 4 €</b>	<b>16 €</b>
	<b>SINCRONIA (ECO)</b> Merlot, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah <i>Mesquida Mora (Porreres)</i>	<b>19 €</b>
	<b>SUARA</b> Cabernet Sau., Mantonegro, Callet y Syrah <i>Karretània (Consell)</i>	<b>15 €</b>

### CAVA

	<b>DAMA</b> Merlot, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah <b>COPA/GLASS 4 €</b>	<b>15 €</b>
	<b>SUAMRROCA BRUT RESERVA</b> Parellada, Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay	<b>19 €</b>
	<b>SUAMRROCA BRUT RESERVA ROSÉ</b> Pinot noir	<b>19 €</b>

### OTRAS BEBIDAS

<b>AGUA 1L</b>	<b>2 €</b>	<b>ESTRELLA GALICIA</b> Opción sin gluten	<b>2,1 €</b>
<b>REFRESCOS Y ZUMOS</b>	<b>1,9 €</b>	<b>VERMUT MARTINI</b> Blanco o negro	<b>4 €</b>
<b>CERVEZA SAN MIGUEL</b>	<b>1,8 €</b>	<b>VERMUT MUNTANER</b> Blanco	<b>5 €</b>
<b>ESTRELLA DAMM</b>	<b>1,9 €</b>	<b>VERMUT MIRÓ</b> Negro	<b>4 €</b>

## TAPAS

### CROQUETTES — 5-8€

Dexter beef (4 units)  
Mixed (chicken, cod and spinach - 8 units)

- **FRITO MALLORQUÍN 12€**  
● Dexter beef (liver and heart) with peppers, peas, potatoes and fennel.  
● Typical Mallorcan dish
- **FRIED CUTTLEFISH 13€**  
○ small fried cuttles with lemon
- **ZUCCHINI CARPACCIO — 8€**  
● with D.O.P grana padano shavings, walnuts and balsamic
- **GOAT CHEESE — 15€**  
● salad with goat cheese, tomato, walnuts, apple and chef's sauce
- **CHICKPEAS — 13€**  
● seasoned with garlic, sweet paprika and trampó. Typical Mallorcan dish  
● With prawns + €3.00
- **OCTOPUS — 18€**  
● Parmentier potatoes, parsley and sweet paprika

## DEXTER

Beef km0

### SIRLOIN — 19€

150-170gr\*

### RIB EYE — 18€

180-200gr\*

### RIBS — 16€

with fries

### T-BONE — 28-42€

300/400gr or 550/650gr\*

\*Served with grilled vegetables and baked potato. All ● ●  
Sauce to choose: pepper, roquefort or BBQ

### CACHOPO — 16€

deep-fried, crumbed beef filled with Menorcan cheese and Serrano ham, served with chips and green salad

### ● ESCALOPE — 15€

with mixed mushroom sauce and straw potato cap

### LASAGNA — 14€

with meat sauce

## PAELLAS

### ● ● VEGETABLES 14,5€

### MIXED 15€

### SEAFOOD 16€

Available to take away. Deposit of €10 required that will be returned when the paella pan is returned.

## KIDS

### ● HOMEMADE CHICKEN 10€

● NUGGETS with fries

### ● SCHNITZEL 9,50€

● 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 €3.00/portion

## Restaurant

### BURGERS

- **CLASSIC** ————— 11€  
○ 100% Dexter meat (120gr) with tomato and raw red onion
- **SON MENUT** ————— 14€  
100% Dexter meat (200 gr) with tomato, tender sprouts, goat cheese and onion confit
- **DASTIN** ————— 13€  
100% Dexter meat (200 gr) with tomato, melted cheese and crispy bacon
- **APOCALIPSIS** ————— 15€  
○ 100% Dexter meat (200gr) with tumbet (zucchini, aubergine, red pepper) and sobrassada sauce with honey
- **DESEADO** ————— 16€  
○ 100% Dexter meat (200 gr) with lettuce, red onion, crushed avocado and fried egg

All burgers serves on rustic bread.  
Side of potato wedges can be changed to salad upon request.

FOR OTHER ALLERGIES OR INTOLERANCES,  
PLEASE CONSULT OUR STAFF

### OTHER DISHES

- **PORK CHEEKS** ————— 17€  
● slow-cooked in red wine sauce and served with mixed vegetables, potatoes and caramelized apple with cinnamon
- **FISH OF THE DAY** — 18€  
○
- **MIXED GRILLED VEGETABLES** — 13€  
seasonal  
with goat's cheese +4.00€
- LASAGNA** ————— 13,5€  
with vegetable sauce
- VEGETARIAN HAMBURGER** ————— 14€

● **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.

### DESSERTS

- CAKE OF THE DAY** 3,5€  
With ice cream +1€
- **DARK CHOCOLATE COULANT** 5€  
With vanilla ice cream and chocolate sauce
- **SEASONAL FRUIT** 3,5€
- **ICE CREAMS AND SORBETS** from 1,5€/b  
vanilla, caramel, chocolate, coconut and strawberry  
MANGO SORBET OR LEMON SORBET
- special artisan toasted almond "FRESQUE" from Felanitx 4,0€

## Drinks

### WHITE

	<b>ARMERO Y ADROVER</b> Prensal, Chardonnay <b>COPA/GLASS 5 €</b>	<b>19 €</b>
	<b>ACOPINYAT</b> Malvasía, Callet, Mantonegro, Merlot and Cabernet Sauvignon <i>D'alt Turó (Campos)</i>	<b>21 €</b>
	<b>QUIBIA, AN</b> Callet, Prensal, Giró and Moscatell <i>Ànima Negre (Felanitx)</i>	<b>23 €</b>
	<b>CASTELL DE SANTUERI</b> Prensal and Callet <i>Terra de Felanis by ÀN (Felanitx)</i>	<b>19 €</b>
	<b>NOUNAT</b> Prensal blanc, Chardonnay <i>Binigrau (Biniali)</i>	<b>27 €</b>

### RED

	<b>MONTFERRUTX</b> Callet, Fogoneu and Mantonegro <b>COPA/GLASS 5 €</b> <i>Miquel Oliver (Petra)</i>	<b>18 €</b>
	<b>RIBES (ECO)</b> Mantonegro, Syrah, Cabernet S and Merlot <i>Ribes (Consell)</i>	<b>20 €</b>
	<b>TAXI NEGRE (ECO)</b> Gorgollassa and Monsatrell (2020) <i>4 Kilos (Felanitx)</i>	<b>23 €</b>
	<b>AN/2</b> Callet, Mantonegro, Fogoneu and Syrah ÀN <i>Ànima Negre (Felanitx)</i>	<b>26 €</b>

### ROSÉ

	<b>ARMERO Y ADROVER</b> Syrah and Merlot <b>COPA/GLASS 4 €</b>	<b>16 €</b>
	<b>SINCRONIA (ECO)</b> Merlot, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah <i>Mesquida Mora (Porreres)</i>	<b>19 €</b>
	<b>SUARA</b> Cabernet Sau., Mantonegro, Callet, Syrah <i>Karretània (Consell)</i>	<b>15 €</b>

### SPARKLING

	<b>DAMA</b> Merlot, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah <b>COPA/GLASS 4 €</b>	<b>15 €</b>
	<b>SUAMRROCA BRUT RESERVA</b> Parellada, Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay	<b>19 €</b>
	<b>SUAMRROCA BRUT RESERVA ROSÉ</b> Pinot noir	<b>19 €</b>

### OTHER DRINKS

<b>WATER 1L</b>	<b>2 €</b>	<b>ESTRELLA GALICIA</b> gluten-free option	<b>2,1 €</b>
<b>JUICES</b>	<b>1,9 €</b>	<b>VERMUT MARTINI</b> white or red	<b>4 €</b>
<b>SAN MIGUEL</b>	<b>1,8 €</b>	<b>VERMUT MUNTANER</b> white	<b>5 €</b>
<b>ESTRELLA DAMM</b>	<b>1,9 €</b>	<b>VERMUT MIRÓ</b> red	<b>4 €</b>