






Restaurante

TAPEO



- **GILDA** 3€/ud  
● anchoa, aceituna y guindilla
- **CROQUETAS** 5-7€  
Carne de ternera Dexter (4ud)   
Mix (pollo, bacalao y espinacas - 6ud)
- **CROQ. SIN GLUTEN** 4,50€  
Boletus, patata con trufa y pollo asado (3ud)
- **FRITO MALLORQUÍN** 15€   
● Carne de ternera Dexter (hígado y corazón) con pimientos, guisantes, patatas e hinojo. Plato típico de mallorca
- **CHIPIRONES** 15€  
○ Pequeños calamares fritos al limón
- **CARPACCIO CALABACÍN** 9€   
con virutas de grana padano, nueces, balsámico y salsa miel-mostaza
- **PATATAS BRAVAS** 7€   
con nuestro alioli semi picante
- **TABLA QUESOS** 14€   
queso Sa Garrova, queso Muntanya de sa Vall y queso de Can Burguera con mermelada casera de temporada (60gr apr.)
- **TORTILLA TRUFADA** 11€   
Típica tortilla de patatas española con cebolla y su toque de trufa
- **PATA DE PULPO** 19€  
con parmentier de patata y maíz. Salsa chimichurri y de jalapeño asado.
- **CABRA** 17€  
Brotos 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** 16€  
Brotos tiernos, tomate, pechuga de pollo rebozada, parmesano y crostones. Salsa César

DEXTER

Producción propia en la finca. Todos 


- **SOLOMILLO** 26€  
150-170gr\*
  - **ENTRECOT** 23€  
180-200gr\*
  - **CHULETÓN** 32-46€  
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** 24€  
queso menorquín y serrano, con patatas fritas y ensalada verde
  - **ESCALOPINES** 19€  
con salsa de champiñones y gírgolas acompañado de patatas fritas

NIÑOS

- **PATATAS FRITAS** 7€ 
- **NUGUETS CASEROS** 12€  
● **DE POLLO** con patata chip frita
- **ESCALOPE** 12€  
● con patata chip frita
- **PASTA** 14€ 
- **BOLOGNESA**  
salsa de tomate y carne Dexter

SERVICIO PAN + ACEITUNAS Y ALIOLI  
2,50€ P.P (PANECILLO EXTRA +1€)  
TAPITA DEGUSTACIÓN DE FUET DEXTER  
Y PICOS (km.0) 5,00€/ración

Restaurante

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

## BURGERS

Todos 

- **CLÁSICA** 13€  
○ Carne 100% Dexter, (120gr) Pan rústico  
Con tomate y cebolla morada cruda
- **SON MENUT** 15€  
Carne 100% Dexter, (200gr)  
Con tomate, brotes tiernos, queso de cabra y  
cebolla confitada. Pan rústico
- **DASTIN** 15€  
Carne 100% Dexter, (200gr) Pan brioche.  
Con tomate, edam fundido, beicon crujiente y  
mayo trufada
- **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** 21€   
● de cerdo asada a fuego lento con vino  
tinto. Verduritas del huerto, patata,  
manzana caramelizada y canela.
- **PESCADO DEL DÍA** 23€  
●
- **PARRILLADA** 15€   
**VERDURAS**  
según verduras de temporada  
Añade queso de cabra al grill +4,00€
- **HAMBURGUESA**  
● **VEGETARIANA** 15€  
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** 18€ 
- MAR Y MONTAÑA** 20€
- MARISCO** 23€

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

## POSTRES

- TARTA DEL DÍA** 4-7€
- HELADOS Y SORBETES:**  
Vainilla, caramelo, chocolate y fresa.
- SORBETE DE MANGO, LIMÓN O COCO  
GRANIZADO/SORBETE artesanal de   
almendra tostada de Felanitx "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 22 €**

Prensal, Chardonnay - (Felanitx)

**ACOPINYAT 26 €**

Malvasía, Callet, Mantonegro, Merlot y Cabernet Sauvignon - *D'alt Turó (Campos)*

**QUIBIA, AN 32 €**

Callet, Prensal, Giró y Moscatell *Ànima Negra (Felanitx)*

**PROJETE TERRA 25 €**

Malvasía de Banyalbufar - Kerratània (Consell)

**NOUNAT 40 €**

Prensal blanc, Chardonnay- *Binigrau (Biniali)*

 **VINO BLANCO DE LA CASA 20 €**  
*de Origen Español - pregunta por la selección del mes*

 **COPA DE VINO DE LA CASA 5 €**  
*Vinya Can Novell (Binisalem): blanco, rosado o tinto.*

### TINTO

**MONTFERRUTX 22 €**

Callet, Fogoneu y Mantonegro - M. Oliver (Petra)

**RIBES (ECO) 26 €**

Mantonegro, Syrah, Cabernet S, Merlot *Ribes (Consell)*

**AN/2 37 €**

Callet, Mantonegro, Fogoneu y Syrah *Ànima Negra (Felanitx)*

**GALLINAS & FOCAS 42 €**

100% Manto negro  
Esment y 4 Kilos (Felanitx)

**THE ARTIST 2021 49 €**

Syrah y Callet - Can Axartell (Pollença)

 **VINO TINTO DE LA CASA 20 €**  
*de Origen Español - pregunta por la selección del mes*

### ROSADO

**ARMERO Y ADROVER 22 €**

Syrah y Merlot - (Felanitx)

**ROSAT CAN AXARTELL 26 €**

Manto Negro, Merlot, Pinot Noir, Callet - (Pollença)

 **VINO TINTO DE LA CASA 20 €**  
*de Origen Español - pregunta por la selección del mes*

### CAVA



**DAMA 18 €**

Merlot, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah  
**COPA/GLASS 5 €**

**SUAMROCA BRUT RESERVA 32 €**

Parrellada, Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay

**SUAMROCA BRUT RESERVA**

**ROSÉ Pinot noir 32 €**

### OTHER DRINKS

**AGUA 1L 2.2 €**

**REFRESCOS "PUIG" 2.2 €**

**ZUMOS 2 €** (manzana, piña o melocotón)

**ESTRELLA DAMM 2 €**

**ESTRELLA GALICIA 2.2 €**

Opción sin gluten

**APEROL SPRITZ 8 €**

**VERMUT MARTINI Blanco 4 €**

**VERMUT KARRETÀNIA Blanco 6 €**

**VERMUT MIRÓ Negro 4 €**

**LICOR O BAILEYS 4.5 €**


**COMBINADO/GIN TONIC 7-13 €**

Restaurant

TAPAS

- **GILDA** 3€/ud  
● anchovy, olive and chilli pepper
- **CROQUETTES** 5-7€  
Dexter beef (4 units)   
Mixed (chicken, cod and spinach - 6 units)
- **CROQ. NO GLUTEN** 4,50€  
boletus, potato with truffle and roast chicken (3u)
- **FRITO MALLORQUÍN**  15€  
● Dexter beef (liver and heart) with peppers, peas, potatoes and fennel. Typical Mallorcan dish
- **FRIED CUTTLEFISH** 15€  
○ small fried cuttles with lemon
- **ZUCCHINI CARPACCIO** 9€  
with grana padano shavings, walnuts,  balsamic and honey mustard sauce
- **BRAVAS**  7€  
potatoes with our semi-spicy aioli
- **CHEESE BOARD**  14€  
Sa Garrova cheese, Muntanya de sa Vall cheese and Can Burguera cheese with seasonal marmalade (60gr approx.)
- **OCTOPUS** 19€  
with potato and corn parmentier. Chimichurri and roasted jalapeño sauce.
- **TRUFFLED OMELETTE** 11€  
Typical Spanish potato omelette with onion and a touch of truffle
- **GOAT CHEESE SALAD** 17€  
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** 16€  
Salad, tomato, battered chicken breast, parmesan and croutons. Caesar sauce.

DEXTER

Own production on farm. All 

- **SIRLOIN** 26€  
150-170gr\*
- **RIB EYE** 23€  
180-200gr\*
- **T-BONE** 32-46€  
de 300/400gr o 550/650gr\*  
\*Served with grilled vegetables and baked potato  
All ● ●  
Sauce: pepper, roquefort or BBQ (+1,50€/u)
- **CACHOPO** 24€  
deep-fried, crumbed beef filled with Menorcan cheese and Serrano ham, served with chips and green salad
- **ESCALOPS** 19€  
thinly sliced beef with mixed mushroom sauce and straw potato

KIDS

- **FRIES** 7€ 
- **HOMEMADE** 12€
- **CHICKEN NUGGETS** with fries
- **SCHNITZEL** with fries 12€
- **PASTA** 14€ 
- **BOLOGNESE**  
tomato and beef sauce

**BREAD + OLIVES AND ALIOLI SERVICE**  
2.50€ P.P (EXTRA BRED ROLL +1€)  
**FUET DEXTER (km.0) TASTING WITH MINI BREADSTICKS** €5.00/portion 

PRICES INCLUDE 10% VAT

**Restaurant**

**BURGERS**

All of them 100% Dexter meat 

- **CLASIC** 13€  
○ (120gr) with tomato and raw red onion.  
Rustic bread.
- **SON MENUT** 15€  
(200 gr) with tomato, tender sprouts, goat  
cheese and onion confit. Rustic bread
- **DASTIN** 15€  
(200 gr) with tomato, melted cheese, crispy  
bacon and truffled mayonnaise. Rustic bread
- **DESEADO** 17€  
○ (200 gr) with lettuce, red onion, crushed  
avocado and fried egg. Rustic bread
- **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** 21€   
● slow-cooked in red wine sauce and  
served with mixed vegetables,  
potatoes and caramelized apple with  
cinnamon.
- **FISH OF THE DAY** 23€  
●
- **GRILLED  
VEGETABLES** 15€   
According to seasonal vegetables  
Add grilled goat cheese +4,00€
- **VEGETARIAN**  
● **HAMBURGER** 15€  
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** 18€ 
- MIX OF SEAFOOD  
AND MEAT** 20€
- SEAFOOD** 23€

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

**DESSERTS**

- CAKE OF THE DAY** 4-7€
- 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 22 €**

Prensal, Chardonnay - (Felanitx)

**ACOPINYAT 26 €**

Malvasía, Callet, Mantonegro, Merlot y Cabernet Sauvignon - *D'alt Turó (Campos)*

**QUIBIA, AN 32 €**

Callet, Prensal, Giró y Moscatell *Ànima Negra (Felanitx)*

**PROJECTE TERRA 25 €**

Malvasía de Banyalbufar - Kerratània (Consell)

**NOUNAT 40 €**

Prensal blanc, Chardonnay- *Binigrau (Biniali)*

 **VINO BLANCO DE LA CASA 20 €**  
*of Spanish Origin - ask for the selection of the month*

 **HOUSE WINE BY THE GLASS 5 €**  
*Vinya Can Novell (Binisalem): white, rosé or red.*

### RED

**MONTFERRUTX 22 €**

Callet, Fogoneu y Mantonegro - M. Oliver (Petra)

**RIBES (ECO) 26 €**

Mantonegro, Syrah, Cabernet S, Merlot *Ribes (Consell)*

**AN/2 37 €**

Callet, Mantonegro, Fogoneu y Syrah *Ànima Negra (Felanitx)*

**GALLINAS & FOCAS 42 €**

100% Manto negro  
Esment y 4 Kilos (Felanitx)

**THE ARTIST 2021 49 €**

Syrah y Callet - Can Axartell (Pollença)

 **VINO TINTO DE LA CASA 20 €**  
*of Spanish Origin - ask for the selection of the month*

### ROSÉ

**ARMERO Y ADROVER 22 €**

Syrah y Merlot - (Felanitx)

**ROSAT CAN AXARTELL 26 €**

Manto Negro, Merlot, Pinot Noir, Callet - (Pollença)

 **VINO TINTO DE LA CASA 20 €**  
*of Spanish Origin - ask for the selection of the month*

### SPARKLING



**DAMA 18 €**

Merlot, Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah  
**GLASS 5 €**

**SUAMRROCA BRUT RESERVA 32 €**

Parellada, Xarel·lo, Macabeo y Chardonnay

**SUAMRROCA BRUT RESERVA**

**ROSÉ Pinot noir 32 €**

### OTHER DRINKS

**WATER 1L 2.2 €**

**LOCAL SOFT DRINKS "PUIG" 2.2 €**

**JUICES (apple, pineapple or peach) 2 €**

**ESTRELLA DAMM BEER 2 €**

**ESTRELLA GALICIA BEER 2.2 €**

Gluten free option

**APEROL SPRITZ 8 €**

**VERMOUTH MARTINI white 4 €**

**VERMOUTH KARRETÀNIA white 6 €**

**VERMOUTH MIRÓ red 4 €**

**LIQUOR OR BAILEYS 4.5 €**

**LONG DRINK/GIN TONIC 7-13 €**