



HAMMETT'S

MESTIZO

MENORCA

EVENTOS
2024



BIENVENIDO A MESTIZO

Mestizo es un término utilizado históricamente en España y América Latina, que originalmente se refería a una persona de ascendencia combinada entre europea e indígena americana, independientemente de dónde nació la persona.

***La comida es referencial. Los folletos y menús cambian según la temporada.*

LA COCINA

La propuesta de Hammett's Mestizo Menorca tiene su raíz en la cultura latinoamericana.

Con la ayuda de ingredientes locales representamos en nuestra carta las diferentes cocinas y bebidas, desde el Caribe, México central y toda la longitud de los Andes hasta llegar a la Patagonia.

Celebrando así la afro descendencia, influencias europeas y herencia indígena que componen la diversidad latinoamericana.

EL BAR

Siguiendo el concepto de nuestro restaurante, hemos creado una carta de vinos "mestizos" para complementar nuestra cocina. Nuestra carta consta de una combinación de diferentes influencias, desde enólogos europeos clásicos, hasta pioneros sudamericanos.

El enfoque principal es presentar algunos de los grandes vinos elaborados en países como Chile, Argentina y Uruguay, junto a algunos productores icónicos de Europa y del resto del mundo vinícola.



CANAPÉS

MENÚ 1

minimo de 15 pax

FRÍOS

guacamole y tostada
taco de cordero
chancho en piedra
mini ensalada criolla
queso y mermelada

CALIENTES

mini tequeño
arancini de frijoles
arepitas de queso
mini flautas de camarón
anticucho de pollo y mojo rojo
coliflor acebichada

POSTRES

mini ensalada de frutas flan de coco

€25



MENÚ 2

FRÍOS

guacamole y tostada
cerdo & guacamole tortilla
tartare de ternera
taco de cordero

CALIENTES

pescado en escabeche en croute
camarón en filo, salsa haanero
tequeño
anticucho de pollo y mojo rojo
chicharrón de cerdo
arepa de carne
calamar frito & ensalada criolla
coliflor acebichada

POSTRES

profiterol de chocolate
mini banoffee
tres leches

€35



MENÚ 3

FRÍOS

guacamole y tostada
vuelve a la vida
tartare de ternera
ceviche peruano

CALIENTES

pescado en escabeche en croute
anticucho de pulpo
croqueta de pescado
cerdo y puré de frijoles
pastel de choclo
arepa de res
calamar frito & ensalada criolla
picanha & chimichurri
coliflor acebichada
tequeño

FLYING BUFFET

ternera & puré de papas

POSTRES

brownie de chocolate y maracuya
sorbet de mango
torta de pan

€45



RECEPCIONES ESTACIONES

MINIMO DE 25 PAX

ESTACIÓN DE TACOS €18 PP

2 OPCIONES A ELEGIR ENTRE: Ternera, pescado, pollo o cerdo
Opción Vegana: halubias negras

Tortillas
Ensaladilla (cebolla & cilantro)
Salsa de habanero
Salsa de tomatillo verde
Guacamole
Crema ácida
Pico de gallo

ESTACIÓN DE CEVICHE CLASICO €14 PP

Pescado blanco del día
Cebolla, chile y cilantro
Cancha
Ensaladilla de picadillo (jengibre, chile, celery)
Lima
Boniato
Leche de tigre

ESTACIÓN DE CEVICHE MIXTO €16 PP

Pescado blanco del día, camarón, calamar & pulpo
Cebolla, chile, cilantro
Cancha
Ensalada de picadillo (jengibre, chile, celery) Lima
Boniato
Leche de tigre



MENÚS DE COMIDA / CENA

MENÚ 1 - €45

GUACAMOLE (VG)

(acompañado de tostadas de maíz) aguacate, lima, chile habanero, cilantro, cebolla

MANTEQUILLA DE MAÍZ (V)

(acompañado de pan amasado) mantequilla local, maíz fresco, chipotle

ENSALADA CRIOLLA (VG)

aguacate, cebolla, tomate, ají, palmito, lima, quinoa

TIRADITO NIKKEI

ventresca de corvina, salsa de soja, lima, cilantro, ají, mayonesa de wakame, aceite ajonjolí

ESCABECHE DE PESCADO

pescado local, vinagre de vino tinto, tomate, cebolla, ají, huevo

PAPA ANTICUCHERA (V)

mixtura de papas a las brasas, hojas frescas, mayonesa de ají

PANCETA DE CERDO

panela, comino, semilla de cilantro, chili de árbol, puré de yuca

YUCA FRITA (V)

yuca, mantequilla ahumada, perejil

FLAN DE LECHE AHUMADA

leche, huevo, vainilla

MENÚ 2 - €55

MANTEQUILLA DE MAÍZ (V)

(acompañado de pan amasado) mantequilla local, maíz fresco, chipotle

BERENJENA TATEMADA (V)

(acompañado de tostadas de maíz) berenjena, lima, cilantro, cebolla, ajo, comino

CEVICHE PERUANO

pescado local, lima, cebolla, ají, cilantro, cancha, boniato

ENSALADA CRIOLLA (VG)

aguacate, cebolla, tomate, ají, palmito, lima, quinoa

TACO DE BRISKET

tortilla de maíz, brisket, salsa tatemada de tortilla

MOROS Y CRISTIANOS A BANDA

judías negras, arroz, chicharrón de cerdo, emulsión de mojo rojo y verde

ESCABECHE DE PESCADO

pescado local, vinagre de vino tinto, tomate, cebolla, ají, huevo

CACHAPA (V)

maíz fresco, suero de nata de leche picante, polvo de chicharrón de cerdo

POLLO A LAS BRASAS

pollo picanton, arepa, salsa tatemada

FLAN DE LECHE AHUMADA

leche, huevo, vainilla

MENÚ 3 - €55

GUACAMOLE (VG)

(acompañado de tostadas de maíz) aguacate, lima, chile habanero, cilantro, cebolla

MANTEQUILLA DE MAÍZ (V)

(acompañado de pan amasado) mantequilla local, maíz fresco, chipotle

BERENJENA TATEMADA (V)

(acompañado de tostadas de maíz) berenjena, lima, cilantro, cebolla, ajo, comino

CEVICHE PERUANO

pescado local, lima, cebolla, ají, cilantro, cancha, boniato

TIRADITO NIKKEI

ventresca de corvina, salsa de soja, lima, cilantro, aji, mayonesa de wakame, aceite ajonjolí

TEQUEÑOS (V)

queso criollo, mayonesa de cilantro

PAPA ANTICUCHERA(V)

mixtura de papas a las brasas, hojas frescas, mayonesa de ají

ANTICUCHO DE PULPO

masa de causa, mayonesa acevichada

ASADO NEGRO DE CARRILLERA

Carrillera de ternera, pure de plátano macho, polvo de arroz

PANCETA DE CERDO

Panela, comino, semilla de cilantro, chili de árbol, puré de yuca

COLIFLOR ACEVICHADA (VG)

leche de coco, mojo rojo, cilantro, ciboulette

TRES LECHE

bizcocho de vainilla, dulce de leche, merengue



BEBIDAS



PARA LA
BIENVENIDA

Copa de Prosecco €5
Mulled Wine €5
Coctel básico €8
Copa de Champagne €12
(Aplicable en Open bars)

HALF OPEN BAR

Selección de vinos tintos/
blancos internacionales &
locales, cervezas, jugos y
agua

25 - 49 pax €15.00
50 - 99 pax €14.00
100 - 250 pax €12.00

25 - 49 pax €19.00
50 - 99 pax €17.00
100 - 250 pax €14.50

25 - 49 pax €23.00
50 - 99 pax €20.00
100 - 250 pax €17.00

25 - 49 pax €27.00
50 - 99 pax €23.00
100 - 250 pax €19.50

FULL OPEN BAR

Selección de vinos tintos/
blancos internacionales & locales,
spirits básicos, cervezas, jugos y
agua

DOS
HORAS

€22.00 25 - 49 pax
€21.00 50 - 99 pax
€19.00 100 - 250 pax

TRES
HORAS

€26.00 25 - 49 pax
€24.50 50 - 99 pax
€22.00 100 - 250 pax

CUATRO
HORAS

€30.00 25 - 49 pax
€28.00 50 - 99 pax
€25.00 100 - 250 pax

CINCO
HORAS

€34.00 25 - 49 pax
€31.50 50 - 99 pax
€28.00 100 - 250 pax

OPEN BAR HORAS ADICIONALES

(DESPUES DE CINCO HORAS)

A menos que se acuerde lo contrario en el contrato de función, las horas adicionales comienzan después de la hora de finalización estipulada en la sección de horarios a las siguientes tarifas:

	HALF	FULL
25 - 49 pax	€5.00pp	€6.00pp
50 - 99 pax	€4.00pp	€5.00pp
100 - 250 pax	€3.50pp	€4.50pp

**Ambos serán considerados sobre la cantidad original de personas reservadas.*

HALF OPEN BAR MEJORAS

OPCION 1

Free Flowing Prosecco €6 pp
Free flowing Mulled Wine €6 pp

OPCION 2

Internacional premium €29 pp

incluye free flowing:

Champagne

Sauvignon Blanc

Muga Rioja

OPCION 3

Latinoamericano €29 pp

incluye free flowing:

Champagne

Sauvignon Blanc

Malbec

FULL OPEN BAR MEJORAS

AGREGA COCTELERIA

€8 pp

Selecciona 4 de las 6 opciones

WINTER MULE

Ron especiado, jarabe de canela, jugo de limón fresco, ginger beer

CHRISMAS SPRITZ

Prosecco, triple seco, sirope de vainilla, zumo de manzana, zumo de limón fresco

SPICED OLD FASHIONED

Whisky escocés, sirope de vainilla, sirope de canela, chocolate amargo

PISCO MULE

Pisco peruano, sirope de jengibre, jugo de limón fresco, ginger beer

ANNANAS FIZZ

Ron, jugo de limón fresco, jugo de piña, sirope de jengibre, soda

MESTIZO MULLED WINE

Ron añejo, fruta fresca, especias, flores de hibisco, uvas secas, vino tinto

PREMIUM BAR INTERNACIONAL

€29 PP

Johnny Walker Black Label
Glenmorangie 10yo Single Malt
Belvedere Vodka
Hendrick's Gin
Diplomatico Reserva Rum
Don Julio Reposado Tequila
Hennessy VS Cognac
Champagne Baron Albert
Local or Imported Craft IPA
(according to availability)

Vinos Premium Internacionales o Sudamericanos

FREE FLOWING PROSECCO

€5 pp

PAQUETE DE BEBIDAS
EXTRANJERAS
CLÁSICAS

€10 PP

Media botella de vino extranjero
Media botella de agua
Café

PAQUETE DE BEBIDAS
LOCALES
SUPERIORES

€13 PP

Media botella de vino local
Media botella de agua
Café

PAQUETE PREMIUM DE BEBIDAS
SUDAMERICANAS Y
CANAPES

€22 PP

Copa de Prosecco a la llegada

(Canapés a la llegada)

FRIOS *(a elegir 2)*

guacamole y tostada
mini ensalada criolla ceviche peruano
taco de cerdo y aguacate

CALIENTES *(a elegir 2)*

coliflor frita
tequeño
arepa de ternera
camaron en masa filo con salsa habanero

Media botella de vino lationamericano
Media botella de agua
Café



