



maysi formentera | barcelona

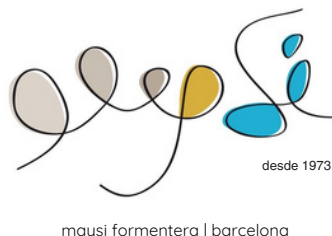
BENVINGUT A MAYSI.

UN BOCINET DE FORMENTERA HA TROBAT CASA SEVA A BARCELONA, PORTAT AMB EL MATEIX AMOR AMB QUÈ, DES DE 1972, LA NOSTRA FAMÍLIA CUINA DAVANT DEL MAR.

VAM NÉIXER COM UN PETIT HOTEL FAMILIAR FUNDAT PER VICENT I FRANCISCA, A LA PLATJA MÉS AL SUD DE LES BALEARS, ALLÀ ON EL BLAU TURQUESA ES FON AMB L'HORIZÓ I EL MEDITERRANI MARCA EL RITME DE CADA DIA. AMB ELS ANYS, AQUELL RESPECTE PEL MAR I PER LA SEVA GENT ES VA TRANSFORMAR EN RESTAURANT: UNA TAULA OBERTA ALS SABORS AUTÈNTICS DE L'ILLA.

TREBALLEM AMB PESCADORS I PRODUCTORS LOCALS PERQUÈ CADA PRODUCTE ARRIBI AMB TOTA LA SEVA FRESCOR. PER AIXÒ ELS NOSTRES PLATS PARLEN DE VERITAT: LA CALDERETA DE LLAGOSTA, LA PAELLA DE MARISC, ELS PEIXOS DEL DIA I LES RECEPTES DE SEMPRE, REINTERPRETADES PELS NOSTRES XEFS AMB OFICI I CREATIVITAT.

VOLEM QUE, EN SEURE, SENTIS LA BRISA DE FORMENTERA SENSE SORTIR DE LA CIUTAT. DE LA NOSTRA FAMÍLIA A LA TEVA, BON PROFIT.



# ENTRANTS

## PER COMENÇAR

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| OSTRES GUILLARDEAU No 2  | 5,8€/UD |
| SARDINES FUMADES PREMIUM | 4,5€/UD |
| ANXOVES DEL CANTÀBRIC    | 3,3€/UD |
| GILDA                    | 3,5€/UD |
| PA AMB TOMAQUET/ALLIOLI  | 3,5€P.P |

## FREDS

|                                           |       |
|-------------------------------------------|-------|
| PERNIL DE GLÀ                             | 28€   |
| TARTAR DE TONYINA DEL MEDITERRANI         | 24€   |
| CARPACCIO DE TONYINA DEL MEDITERRANI***   | 26€   |
| AMANIDA PAGESA                            | 19€   |
| AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA              | 18,5€ |
| Y FRUITS SECS                             |       |
| CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA DE PALAMÓS*** | 25€   |

## CALENTS

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| CROQUETA DE GAMBA AMB SÍPIA           | 4€/UD |
| CROQUETA DE CALAMAR AMB SOBRASSADA*** | 4€/UD |
| CROQUETA DE GOULASH                   | 4€/UD |
| PATATES BRAVES DE VERITAT             | 12€   |
| CARXOFES AMB CRUIXENT DE PERNIL       | 19€   |
| OUS TRENCATS AMB SOBRASSADA           | 19,5€ |
| FRITA DE POP A L'ESTIL FORMENTERA***  | 24€   |
| GAMBES A L'ALL                        | 24€   |
| POPET A LA BRASA O AL ALL             | 29€   |
| ELS AUTÈNTICS TORREZNOS DE SÒRIA      | 19€   |
| CLOÏSSES AMB REDUCCIÓ D'ALBARIÑO      | 24€   |
| CALAMARS A L'ANDALUSA                 | 19,5€ |
| GRAELLADA DE VERDURES                 | 18€   |

\*\*\*[ESPECIALITAT DE LA CASA]



maysi formentera | barcelona

# PRINCIPALS

## ELS NOSTRES ARROSSOS

(PREU PER PERSONA)

(MIN 2 PAX)

|                                           |               |
|-------------------------------------------|---------------|
| ARRÒS DE GAMBA I CIGALA                   | 33€           |
| ARRÒS DE CARXOFA, VIEIRA I GAMBA VERMELLA | 33€           |
| ARRÒS DE POP                              | 35€           |
| ARRÒS DE LLAGOSTA ***                     | 15€ + 160€/KG |
| ARRÒS DE LLAMÀNTOL NACIONAL ***           | 15€ + 120€/KG |
| ARRÒS DE LLAMÀNTOL CANADENC               | 45€           |
| ARRÒS NEGRE I ELS SEUS TOPPINGS           | 33€           |
| ARRÒS DE CARABINER I OU FREGIT ***        | 49€           |
| ARRÒS DE TXULETÓ ***                      | 52€           |
| ARRÒS DE VERDURES                         | 30€           |

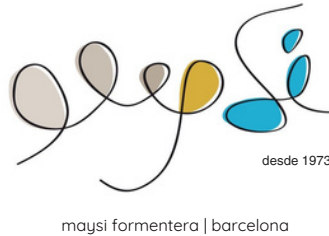
## DE LA TERRA

|               |        |
|---------------|--------|
| TXULETÓ VACUM | 85€/KG |
|---------------|--------|

## DEL MAR

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| PEIX DEL DIA                                | P.S.M   |
| CALAMAR AL CARBÓ                            | 27€     |
| LLAGOSTA A L'ESTIL FORMENTERA ***           | 160€/KG |
| LLAMÀNTOL NACIONAL A L'ESTIL FORMENTERA *** | 120€/KG |

\*\*\* (ESPECIALITAT DE LA CASA)



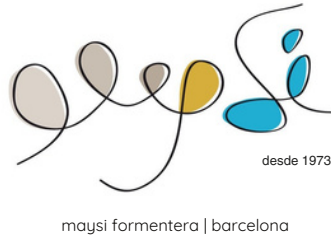
BIENVENIDO A MAYSI.

UN PEDACITO DE FORMENTERA HA ENCONTRADO SU HOGAR EN BARCELONA, TRAÍDO CON EL MISMO AMOR CON EL QUE, DESDE 1972, NUESTRA FAMILIA COCINA FRENTE AL MAR.

NACIMOS COMO UN PEQUEÑO HOTEL FAMILIAR FUNDADO POR D. VICENTE Y DÑA. FRANCISCA, EN LA PLAYA MÁS AL SUR DE BALEARES, ALLÍ DONDE EL AZUL TURQUESA SE CONFUNDE CON EL HORIZONTE Y EL MEDITERRÁNEO MARCA EL RITMO DE CADA DÍA. CON LOS AÑOS, AQUEL RESPETO POR EL MAR Y POR SU GENTE SE TRANSFORMÓ EN RESTAURANTE: UNA MESA ABIERTA A LOS SABORES AUTÉNTICOS DE LA ISLA.

TRABAJAMOS CON PESCADORES Y PRODUCTORES LOCALES PARA QUE CADA PRODUCTO LLEGUE CON TODA SU FRESCURA. POR ESO NUESTROS PLATOS HABLAN DE VERDAD: LA CALDERETA DE LANGOSTA, LA PAELLA DE MARISCOS, LOS PESCADOS DEL DÍA Y LAS RECETAS DE SIEMPRE, REINTERPRETADAS POR NUESTROS CHEFS CON OFICIO Y CREATIVIDAD.

QUEREMOS QUE, AL SENTARTE, SIENTAS LA BRISA DE FORMENTERA SIN SALIR DE LA CIUDAD. DE NUESTRA FAMILIA A LA TUYA, QUE APROVECHE.



# ENTRANTES

## PARA COMENZAR

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| OSTRA GUILLARDEAU No 2  | 5,8€/UD |
| SARDINA AHUMADA PREMIUM | 4,5€/UD |
| ANCHOA DEL CANTÁBRICO   | 3,3€/UD |
| GILDA                   | 3,5€/UD |
| PAN CON TOMATE/ALIOLI   | 3,5€P.P |

## FRÍOS

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| JAMÓN PATA NEGRA                             | 28€   |
| TARTAR DE ATÚN ROJO                          | 24€   |
| CARPACCIO DE ATÚN ROJO***                    | 26€   |
| ENSALADA PAGESA                              | 19€   |
| ENSALADA DE QUESO DE CABRA<br>Y FRUTOS ROJOS | 18,5€ |
| CARPACCIO DE GAMBA ROJA DE PALAMÓS***        | 25€   |

## CALIENTES

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| CROQUETA DE GAMBA ROJA Y SEPIA         | 4€/UD |
| CROQUETA DE CALAMAR Y SOBRASADA***     | 4€/UD |
| CROQUETA DE GOULASH                    | 4€/UD |
| PATATAS BRAVAS DE VERDAD               | 12€   |
| ALCACHOFAS CON CRUJIENTE DE JAMÓN      | 19€   |
| HUEVOS ROTOS CON SOBRASADA             | 19,5€ |
| FRITA DE PULPO AL ESTILO FORMENTERA*** | 24€   |
| GAMBAS AL AJILLO                       | 24€   |
| PULPITO AL CARBON O AL AJILLO          | 29€   |
| LOS AUTÉNTICOS TORREZNOS DE SORIA      | 19€   |
| ALMEJAS CON REDUCCIÓN DE ALBARIÑO      | 24€   |
| CALAMARES A LA ANDALUZA                | 19,5€ |
| PARRILLADA DE VERDURAS                 | 18€   |

\*\*\*[ESPECIALIDAD DE LA CASA]



maysi formentera | barcelona

# PRINCIPALES

## NUESTROS ARROCES (PRECIO POR PERSONA) (MIN 2 PAX)

|                                         |               |
|-----------------------------------------|---------------|
| ARROZ DE GAMBA Y CIGALA                 | 33€           |
| ARROZ DE ALCACHOFA, VIEIRA Y GAMBA ROJA | 33€           |
| ARROZ DE PULPO                          | 35€           |
| ARROZ DE LANGOSTA***                    | 15€ + 160€/KG |
| ARROZ DE BOGAVANTE NACIONAL***          | 15€ + 120€/KG |
| ARROZ DE BOGAVANTE CANADIENSE           | 45€           |
| ARROZ NEGRO Y SUS TOPPINGS              | 33€           |
| ARROZ DE CARABINERO Y HUEVO FRITO***    | 49€           |
| ARROZ DE CHULETÓN***                    | 52€           |
| ARROZ DE VERDURAS                       | 30€           |

## DE LA TIERRA

|                |        |
|----------------|--------|
| CHULETÓN VACUM | 85€/KG |
|----------------|--------|

## DEL MAR

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| PESCADO DEL DÍA                         | P.S.M   |
| CALAMAR AL CARBON                       | 27€     |
| LANGOSTA AL ESTILO FORMENTERA           | 160€/KG |
| BOGAVANTE NACIONAL AL ESTILO FORMENTERA | 120€/KG |

\*\*\* (ESPECIALIDAD DE LA CASA)



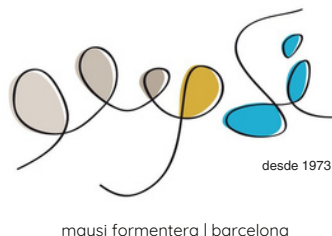
maysi formentera | barcelona

WELCOME TO MAYSÍ. A LITTLE PIECE OF FORMENTERA HAS FOUND ITS HOME IN BARCELONA, BROUGHT HERE WITH THE SAME LOVE OUR FAMILY HAS BEEN COOKING WITH BY THE SEA SINCE 1972.

OUR STORY BEGAN AS A SMALL FAMILY-RUN HOTEL FOUNDED BY MR. VICENTE AND MRS. FRANCISCA, ON THE SOUTHERNMOST BEACH OF THE BALEARIC ISLANDS, WHERE TURQUOISE BLUE BLENDS INTO THE HORIZON AND THE MEDITERRANEAN SETS THE RHYTHM OF EVERYDAY LIFE.

OVER THE YEARS, THAT RESPECT FOR THE SEA AND ITS PEOPLE EVOLVED INTO A RESTAURANT: A TABLE OPEN TO THE ISLAND'S MOST AUTHENTIC FLAVORS. WE WORK CLOSELY WITH LOCAL FISHERMEN AND PRODUCERS SO THAT EVERY INGREDIENT ARRIVES AT ITS FRESHEST. THAT IS WHY OUR DISHES SPEAK FOR THEMSELVES: THE LOBSTER CALDERETA, SEAFOOD PAELLA, THE FISH OF THE DAY, AND TIME-HONORED RECIPES, REIMAGINED BY OUR CHEFS WITH SKILL AND CREATIVITY.

WE WANT YOU TO FEEL THE BREEZE OF FORMENTERA THE MOMENT YOU SIT DOWN, WITHOUT LEAVING THE CITY. FROM OUR FAMILY TO YOURS, ENJOY YOUR MEAL.



# STARTERS

## TO START

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| GUILLARDEAU OYSTER No 2 | 5,8€/UD |
| PREMIUM SMOKED SARDINE  | 4,5€/UD |
| CANTABRIAN ANCHOVY      | 3,3€/UD |
| GILDA                   | 3,5€/UD |
| BREAD WITH TOMATO/AIOLI | 3,5€P.P |

## COLD

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| PATA NEGRA HAM                      | 28€   |
| RED TUNA TARTARE                    | 24€   |
| RED TUNA CARPACCIO***               | 26€   |
| COUNTRY-STYLE SALAD                 | 19€   |
| GOAT CHEESE AND RED BERRY SALAD     | 18,5€ |
| RED PRAWN CARPACCIO FROM PALAMÓS*** | 25€   |

## HOT

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| RED PRAWN & CUTTLEFISH CROQUETTE    | 4€/UD |
| CALAMARI & SOBRASADA CROQUETTE***   | 4€/UD |
| GOULASH CROQUETTE                   | 4€/UD |
| AUTHENTIC PATATAS BRAVAS            | 12€   |
| ARTICHOKES WITH CRISPY HAM          | 19€   |
| BROKEN EGGS WITH SOBRASADA          | 19,5€ |
| FRITA DE PULPO" FORMENTERA STYLE*** | 24€   |
| GARLIC PRAWNS                       | 24€   |
| OCTOPUS GRILLED OR GARLIC           | 29€   |
| AUTHENTIC TORREZNOS FROM SORIA      | 19€   |
| CLAMS WITH ALBARIÑO WINE REDUCTION  | 24€   |
| ANDALUSIAN-STYLE CALAMARI           | 19,5€ |
| GRILLED VEGETABLE PLATTER           | 18€   |

\*\*\*[CULINARY SPECIALITY OF THE HOUSE]



maysi formentera | barcelona

## MAIN COURSES

| OUR SIGNATURE RICE DISHES              | (PRICE PER PERSON) | (MIN 2 PAX) |
|----------------------------------------|--------------------|-------------|
| RED PRAWN AND NORWAY LOBSTER RICE      |                    | 33€         |
| ARTICHOKE, SCALLOP AND RED PRAWN RICE  |                    | 33€         |
| OCTOPUS RICE                           |                    | 35€         |
| LOBSTER RICE***                        | 15€ + 160€/KG      |             |
| NATIONAL LOBSTER RICE***               | 15€ + 120€/KG      |             |
| CANADIAN LOBSTER RICE                  |                    | 45€         |
| BLACK RICE WITH TOPPINGS               |                    | 33€         |
| CARABINER PRAWN RICE WITH FRIED EGG*** |                    | 49€         |
| RIBEYE RICE***                         |                    | 52€         |
| VEGETABLE RICE                         |                    | 30€         |
| <b>LAND SELECTION</b>                  |                    |             |
| "VACUM" BEEF RIBEYE                    |                    | 85€/KG      |
| <b>FROM THE SEA</b>                    |                    |             |
| FISH OF THE DAY                        | P.S.M              |             |
| CHARCOAL-GRILLED SQUID                 | 27€                |             |
| FORMENTERA-STYLE LOBSTER               | 160€/KG            |             |
| NATIONAL LOBSTER - FORMENTERA STYLE    | 120€/KG            |             |

\*\*\* (CULINARY SPECIALITY OF THE HOUSE)