



POSTRES

- TARTA DE QUESO (casera) 8€
- TARTA TATÍN con helado de vainilla (casera) 8€
- GREIXONERA con helado 7€
(Postre típico hecho con ensaimada)
- SORBETES 7€
(Limón, mandarina, frambuesa o mango)
- HELADOS 6€
(Vainilla, fresa o chocolate)
- TRUFAS CON CHOCOLATE 7€
- COULANT DE CHOCOLATE
con sorbete de frambuesa 8€
- TARTA AL WHISKY 6€
- FRESAS CON NATA 7€
- PIÑA NATURAL 8€

COCKTAILS

- | | |
|---|-----|
| MOJITO CLÁSICO O FRESA | 12€ |
| MOJITO CLÁSICO O FRESA
SIN ALCOHOL | 9€ |
| CAIPIRINHA CLÁSICA O FRESA | 12€ |
| CAIPIROSKA CLÁSICA O FRESA | 12€ |
| APEROL SPRITZ
Aperol, cava y soda | 9€ |
| NEGRONI
Campari, Vermut rojo y Ginebra | 9€ |
| AMERICANO
Campari, Vermut rojo y Soda | 9€ |
| ESPRESSO MARTINI
Café, Tia María y Vodka | 9€ |



 Ses Casetes Art - Café
 sescasetessantmateu
LUNES CERRADO

Camí des Plà N°2 SANT MATEU
Reservas: 971 80 50 85
609 66 67 58 



PARA PICAR

Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica.....	18,00
Flor de alcachofa a la brasa con jamón ibérico y aceite de romero	18,00
 Nachos	14,00
Nachos Sant Mateu (con sobrasada y miel).....	16,00
 Pimientos de Padrón	12,00
 Pimientos de Padrón con queso parmesano	15,00
 Patatas bravas	9,00
Alitas de pollo	12,00
Frita de la casa (Pulpo o calamar).....	21,00
 Tabla de quesos con pan tostado con tomate	23,00
Tabla de jamón ibérico con pan tostado con tomate	24,00
Tabla de jamón ibérico y queso manchego.....	23,00

Anchoas de l'Escala con pan tostado con tomate	21,00
Boquerones en vinagre.....	14,00
Variado de croquetas (jamón, pollo, boletus)	12,00
 Croquetas de boletus	12,00
Foie micuit.....	24,00
 Revuelto de setas y espárragos	15,00
 Revuelto de queso de cabra	15,00
Revuelto de gambas y gulas.....	16,00
 Salteado de champiñones	14,00
Carpaccio de ternera.....	21,00

HUEVOS ROTOS *(Especialidad de la casa)*

Huevos payeses, patatas a lo pobre y...	
Sobrasada	18,00
Jamón ibérico.....	18,00
Foie micuit.....	18,00
Gambas y gulas	18,00
 Queso parmesano	18,00

ENSALADAS Y PLATOS FRIOS

 Ensalada verde	14,00
Méxclum de lechugas, tomate, cebolla, pimientos y rabanito	
 Ensalada "Sant Mateu"	16,00
Patata asada con escalivada	
 Ensalada "Ses Casetes"	16,00
Méxclum, tomate, cebolla, pimienta, aguacate, piña y vinagreta cítrica	
 Ensalada de queso de cabra	16,00
Méxclum, tomate cherry, nueces, queso de cabra y vinagreta de mostaza a la antigua	
Ensalada de pollo	16,00
Méxclum, gajos de naranja, tomate cherry, pollo a la plancha y vinagreta de cítricos	
Ensalada de tomate, cebolla y bonito del norte	15,00
 Ensalada payesa.....	16,00
Huevo hervido, patata hervida, tomate, pimienta y cebolla	
Crostas	16,00
Crostas, cebolla, tomate y pimienta con toque de anchoas	
 Tartar de lentejas.....	16,00
Lentejas, tomate, aguacate, pimienta, cebolla y zumo de lima	
 Burratina sobre lecho de rúcula y tomate seco	16,00
 Carpaccio de mozzarella de búfala con tomate payés y vinagreta de albahaca	16,00
Melón con jamón ibérico	21,00

PASTA

 Udon con verdura	16,00
Udon con verdura y pollo	18,00
Udon con verdura y solomillo de ternera	19,00

DEL MAR

Mejillones marinera con sofrito	18,00
Pulpo a la brasa sobre lecho de patatas y verduras.....	28,00
Gamba roja al ajillo.....	21,00
Gamba roja a la plancha.....	26,00
Medallón de atún rojo con soja y sésamo.....	26,00
Calamar a la plancha con patatas y ensalada	23,00

HAMBURGUESAS *(200 Grs 100% Ternera)*

Albarca	14,00
Méxclum, tomate y cebolla caramelizada	
"Ses Casetes"	15,00
Queso cheddar, huevo, méxclum, tomate y cebolla caramelizada	
Sant Mateu	16,00
Queso de cabra, salsa de frutos rojos, méxclum, tomate y cebolla caramelizada	
Es Camp Vell	15,00
Queso, beicon, méxclum, tomate y cebolla caramelizada	
Es Plà.....	16,00
Foie micuit, salsa de frutos rojos, méxclum, tomate y cebolla caramelizada	
Tropical.....	16,00
Piña, queso, huevo, méxclum, tomate y cebolla caramelizada	
México	16,00
Queso, guacamole, jalapeños, méxclum, tomate y cebolla caramelizada	

CARNES *(Servidas con patatas a lo pobre o patata asada)*

MIXTO DE CARNE.....	29,00
Entrecote, chuletas de cordero y secreto ibérico	
Min. 2 pers. / Precio por pers.	
Entrecot de lomo alto	29,00
Medallones de solomillo de ternera	32,00
Medallones de solomillo con foie	38,00
Chuletas de cordero	26,00
Secreto ibérico	26,00
Pechuga de pollo	18,00
Costillas de cerdo al horno con salsa barbacoa	21,00
Medallones de solomillo de cerdo	21,00
Escalope de pollo con rebozado de Panko	18,00
Extra DE SALSA PIMIENTA	3,50
Extra DE CHIMICHURRI	2,50
Extra de guarnición: Verduras o ensalada payesa o ensalada verde	7,00

PAN TOSTADO CON TOMATE	4,00
PAN CON ALIOLI Y ACEITUNAS (Con cubierto)	p.p 2,00
PAN CON ALIOLI Y ACEITUNAS (Sin cubierto)	5,00
ENVASE PARA LLEVAR.....	0,50
 APTO PARA VEGETARIANOS	

¡¡Tenemos a su disposición carta de alérgenos... No dude en consultarnos!! ¡¡Gracias!!
No se separan cuentas

Vinos y Cava's

Tintos . Red

Legaris Roble (Ribera del Duero).....	24€
Prado Rey Origen (Ribera del Duero)	25€
Viña Pomal (La Rioja)	26€
Viña Real (La Rioja).....	26€
Pago de los Capellanes Roble (Ribera del Duero)	34€
Legaris Páramos Crianza (Ribera del Duero).....	36€
Viña Pomal 106 Edición Limitada (La Rioja)	38€
La Vicalanda (Viñas Viejas).....	38€
Emilio Moro (Ribera del Duero).....	42€
Scala Dei Prior (Priorat).....	44€
Pago de los Capellanes Crianza (Ribera del Duero)	48€
Tomás Postigo (Ribera del Duero)	58€
Pago de Carraovejas (Ribera del Duero).....	78€
Vega Sicilia Valbuena 5 (Ribera del Duero).....	360€

Blancos . White

Clamor Raimat (Costers del Segre. Catalunya)	23€
Raimat Chardonnay (Costers del Segre. Catalunya).....	26€
Sumarroca Vincles Blanc de Blancs (Penedés)	24€
Legaris Verdejo (Rueda)	24€
Mocén Verdejo (Rueda)	26€
Mocén Sauvignon (Rueda).....	26€
La Duda (D.O. Godello)	29€
Can Matons Pansa Blanca (D.O. Alella)	34€
O Luar do Sil (D.O. Godello).....	34€
Ossian Quintaluna (Verdejo Pago Carraovejas, Ribera del Duero) ...	34€
Louis Latour (D.O. Chablis).....	52€

Rosados . Rosé

Clamor Raimat	23€
Lacrima Bacus Rosé & Clear (Penedés)	25€
Viña Pomal (Rioja).....	26€
Muga (Rioja).....	26€
Studio by Miraval (Riviera Francesa)	32€
By Ott (Côtes de Provence)	42€
Miraval (Côtes de Provence)	42€
Chateau de Selle (Domaines Ott)	68€



Vinos . Wines

BODEGAS DE IBIZA - IBIZA CELLARS

CAN MAYMÓ

Vino Tinto barrica (Tempranillo - Merlot).....	26€
Vino Tinto tradición (Monastrell, con un toque de frígola).....	26€
Vino Tinto Merlot.....	28€
Vino Rosado (Syrah - Tempranillo)	24€
Vino Rosado Syrah can Maymó.....	32€
Vino Blanco (Malvasía - Moscatel).....	24€
Vino Blanco Grec (Malvasía)	32€

OJO DE IBIZA

Vino Rosé (Monastrell con un toque de rosa mosqueta, con sabores cítricos y de fresa).....	38€
Vino tinto (Selección de Cabernet Sauvignon y Monastrell)	48€

IBIZKUS

Ibizkus Tinto (Monastrell)	38€
Ibizkus Rosado (Syrah - Tempranillo - Monastrell).....	38€
Ibizkus Blanco (Macabeo - Malvasía ibicenca - Moscatel - Perellada - Chardonnay).....	38€

BODEGAS CAN RICH

D'Àmfora (Monastrell)	36€
Bes Rosado (Monastrell)	34€
D'Àmfora Blanco (Muscat).....	36€

SANGRÍA

Copa	10€
De Vino Tinto / Blanco / Rosado	2L 28€
De Cava	2L 35€

CAVAS

Ars Collecta Grand Rosé	39€
Ars Collecta Blanc de Noirs	39€
Juvé & Camps Reserva de la Familia	38€
Parxet Maria Cabané	38€
Recadero Terrers	42€
Veuve Clicquot	110€
Laurent Perrier Brut	90€
Laurent Perrier Rosé	130€

COCKTAILS

MOJITO CLÁSICO O FRESA	12€
MOJITO CLÁSICO O FRESA	9€
Sin alcohol	
CAIPIRINHA CLÁSICA O FRESA	12€
CAIPIROSKA CLÁSICA O FRESA	12€
APEROL SPRITZ	9€
Aperol, cava y soda	
NEGRONI	9€
Campari, Vermut rojo y Ginebra	
AMERICANO	9€
Campari, Vermut rojo y Soda	
ESPRESSO MARTINI	9€
Café, Tia María y Vodka	