vinetur

Mestís lleva a la copa la mezcla mediterránea y latinoamericana que marca su cocina

La carta de Vanessa Silva reúne mezcal, tamarindo, hibisco, aceituna y varias opciones sin alcohol

lunes 10 de agosto de 2026



El restaurante Mestís, ubicado en el carrer d’Anníbal, 12A, en Palma de Mallorca, ha trasladado a su oferta de coctelería la misma mezcla de referencias mediterráneas y latinoamericanas que define la cocina de la chef Vanessa Silva. La propuesta para este verano gira en torno a combinaciones frescas, cítricas, picantes y ahumadas, con tequila y mezcal como bases frecuentes y con ingredientes como chipotle, tamarindo, mango, hibisco o aceituna.

Según explican desde el establecimiento, la intención es que la experiencia continúe también en la copa. La cocina de Silva parte de una base mediterránea contemporánea en la que conviven producto balear, cítricos, frutas y hierbas con influencias latinoamericanas, y la coctelería mantiene ese mismo planteamiento.

Uno de los cócteles que mejor resume esa idea es Paloma by Mestís. La receta reúne tequila, licor de chipotle, mezcal, agave y soda de pomelo. El combinado enlaza la acidez y el frescor del pomelo con el perfil ahumado del mezcal y el picante del chipotle.

La referencia más explícita a ese cruce entre ambas orillas aparece en Mediterráneo de Tamarindo. El cóctel mezcla ron, tamarindo y zumo de naranja con vermut blanco y bitters de aceituna. Para Mestís, esa combinación concentra en una sola copa dos de las señas de identidad de la casa: sabores latinoamericanos y guiños mediterráneos.

La aceituna reaparece en Oro y Oliva, preparado con ginebra infusionada con mango y lima, agave, bitters de aceituna y ginger beer. En una línea más veraniega, Dalia se compone de vodka infusionado con chile serrano y cilantro, sandía, lima y soda, con un perfil más vegetal y un punto picante.

La carta también entra en sabores más profundos con Sour Azteca, una interpretación del Pisco Sour a la que el restaurante incorpora licor de chipotle. En la misma línea figura Manhattan Oaxaqueño, que lleva bourbon, licor de café, mezcal y bitters de chocolate. Entre ambas propuestas, Mojito de Jamaica introduce un perfil floral mediante sirope de flor de hibisco, asociado a las aguas de Jamaica mexicanas.

Mestís reserva además un espacio específico para las margaritas. La versión clásica se sirve con tequila, triple seco, lima y azúcar. La Spicy añade sirope picante, mientras que la Tommy’s opta por tequila, lima y agave. El restaurante plantea así tres lecturas distintas de un combinado ligado al imaginario mexicano.

La oferta no se limita a las bebidas con alcohol. La Inmaculada Azul y Azul Ardiente trasladan el formato de la margarita al terreno sin alcohol, y a ellas se añaden Agua Fresca de Mango, Agua de Jamaica, Limonada Casera Mestís y Paloma de la Paz. Según indican desde la casa, la idea es mantener el mismo hilo de sabores para quienes

prefieren opciones sin graduación.

Con esta selección, Mestís refuerza una línea en la que barra y cocina comparten lenguaje. El restaurante sitúa Mallorca en la base mediterránea de la propuesta y México y otros referentes latinoamericanos en los acentos de fruta, picante, ahumados y hierbas que aparecen tanto en la carta de platos como en la de bebidas.

El establecimiento permanece cerrado los martes. De lunes a viernes abre de 12.30 a 16.00 y de 19.00 a 23.00; los sábados y domingos, de 10.00 a 16.00 y de 19.00 a 23.00.