



GRAN SELECCIÓN DEL MEJOR PESCADO DEL DÍA SERVIDO CON SALSAS MEDITERRÁNEAS

Selezione del miglior pescato del giorno accompagnato con salse mediterranee
Selection of the best raw fish of the day Mediterranean dressing

CRUDO PEQUEÑO € 25

9 piezas

CRUDO MEDIO € 75

32 piezas

CRUDO GRANDE € 150

60 piezas

TARTAR DE PESCADO DEL DÍA

Tartar di pescato del giorno
Tartare of catch fish of day

€ 24

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA AÑO 2013

Prosciutto iberico - Gran Riserva Anno 2013
Iberico Ham 2013

€ 29

OSTRAS GALICIA CON GIN-TONIC

Ostrica Galiziana con gin tonic
Galicia oyster & gin tonic

€ 6



ENTRANTES

Antipasti

Starters

HOJAS DE VIEIRAS CON COLIFLOR Y ANCHOAS DEL CANTABRICO

Sfoglie di capesante con cavolfiore e acciughe del Cantabrico

Scallops carpaccio, cauliflower, Cantabrico's anchovies

€ 24

PULPO ASADO CON BRÓCOLI, COMPOTA AGRIDULCE Y LIMÓN CONFITADO

Polpo arrosto con broccoli, composta agrodolce e limone candito

Roasted octopus with broccoli, sweet and sour dressing, and candied lemon

€ 24

TARTAR DE TERNERA CON ESPARAGOS, PIÑONES Y MOSTAZA

Tartare di vitello con asparagi dell'Isola pinoli tostati e senape

Veal tartare, Ibiza's asparagus, peanuts and mustard

€ 23

ENSALADITA DE SEPIA CON MANZANA VERDE, SÈSAMO Y APIO

Insalata di seppia con mela verde, sesamo e sedano

Cuttlefish salad, green apple celery and sesame

€ 24

SOPA DE OLIVAS CON MERLUZA

Zuppa di olive con merluzzo

Cod in breadcrumps and olive soup

€ 23

CANASTILLA DE VERDURAS CON QUINOA Y TOFU

Cesto di verdura con quinoa e tofu

Vegatable assiette with quinoa and tofu

€ 21

Todos los productos horneados son caseros

Tutti i prodotti da forno sono preparati da noi

All products from the oven are homemade

VAT 10%



PRIMEROS PLATOS

Primi piatti

First course

SPAGHETTI TRADICIONAL CON TOMATES DEL VESUVIO

Mitici spaghetti al pomodoro del Vesuvio
Traditional spaghetti with Vesuvio's tomatoes

€ 25

MINISTRA DE PASTA CON PESCADO DE ROCA Y MARISCO

Minestra di pasta con crostacei e piccoli pesci di scoglio
Soup of shellfish and Ibizenco fish and pasta

€ 25

CANNOLIS CRUJIENTES DE BACALAO, ACEITUNAS Y HIERBAS AMARGAS

Cannoli croccanti di baccalà, olive ed erbe amare
Salted cod Cannoli, olives and herbs

€ 24

RAVIOLIS CASEROS DE PASTA FRESCA CON BERENJENAS, PARMESANO Y TOMATE CONFITADO

Raviolo di pasta fresca con melanzane, parmigiano e pomodori confit
Fresh homemade Ravioli Pasta, aubergine, Parmesan cheese, and tomato confit

€ 24

PACCHERI CON RAGÚ DE CORDERO, ALCACHOFAS Y QUESO MANCHEGO

Paccheri con ragù di agnello, carciofi e Manchego
Paccheri pasta with Lamb ragu, artichokes and Manchego cheese

€ 26

LINGÜINE CON ERIZO , ANÈMONA Y SALSA VERDE

Linguine con ricci ,anemoni e salsa verde
Lingine with sea urchins, anemona and green sauce

€ 29



PESCADOS DEL MAR MEDITERRANEO

Pesce del mar Mediterraneo
Fish from Mediterranean sea

ROTJA GRATINADA CON ESPÀRRAGOS Y LIMÒN AHUMADO

Scorfano gratinato con asparagi e limone affumicato
Scorpion fish gratin, asparagus and smoked lemon

€ 35

RODABALLO SALVAJE CON AZAFRÀN, ANÈMONAS Y NARANJAS

Rombo selvaggio, zafferano con anemoni e arance
Wild turbot, saffron sea anemones and orange

€ 35

TEMPURA DE PESCADO Y MARISCO CON VERDURAS DE TEMPORADA

Pesci e crostacei in tempura con verdure di stagione
Fish and seafood tempura with seasonal vegetables

€ 33

LUBINA A LA PLANCHA CON GUISANTES, JENGIBRE Y CAFE TOSTADO

Branzino scottato con piselli, zenzero e caffè' tostato
Seabass a la plancha, peas, ginger and smoked coffee

€ 35



NUESTRAS CARNES

Le nostri carni

Our meats

MUSLO DE POLLO IBICENCO CRUJIENTE, PECHUGA AL CARDAMOMO ESPINACAS Y REMOLACHA

Coscia croccante di pollo Ibizenco, petto al cardamomo, spinaci e rape
Ibizenco leg of chicken, cardamom's breast, spinach and beet

€ 29

CHULETAS DE CORDERO ASADAS CON ALCACHOFAS Y CHOCOLATE

Costolette di agnello arrostate con carciofi e cioccolato
Roasted rack of lamb, artichokes and chocolate

€ 33

SOLOMILLO DE VACA CON AVELLANA , PATATA Y LECHUGA BRASEADA

Filetto di manzo con nocciole tostate, patate e lattuga
Fillet of beef with hazelnut , potatoes and braised lettuce

€ 35



POSTRES

Delizie
Dessert

CHOCOLATE , FRAMBUESA Y CERVEZA

Chocolate, lamponi e birra
Chocolate, raspberry and beer
€ 15

FRUTA Y VERDURA

Zanahoria, gengibre, pepino y arandanos
Carota, zenzero, mirtillo e cetriolo
Carrot, ginger , cramberrys and cucumber
€ 14

GANACHE DE ALBAHACA, SORBETE Y FRESAS MARINADAS CON JENGIBRE

Ganache al basilico, sorbetto e fragole marinate allo zenzero
Basil ganache, strawberry and ginger sorbet
€ 16

FRANGIPANE DE LIMÓN , SORBETE Y LECHE DE ALMENDRAS

Frangipane al limone , sorbetto e latte di mandorle
Lemon frangipane , sorbet and almond milk
€ 14

PALOMITAS CARAMELIZADAS CON MOUSSE DE MANGO Y FRUTA DE LA PASIÓN

Popcorn caramellato con cremoso al mango e frutto della passione
Caramelised popcorn with mango mousse and passion fruit
€ 14

SELECCIÓN DE QUESOS

Selezione di formaggi
Cheese selection
€ 16
