

SUGERENCIAS (*SUGGESTIONS*)

*CREMA DEL DIA <i>(SOUP OF THE DAY)</i>	6.90
*ENSALADA CRUJIENTE DE QUESO DE CABRA CON FRUTOS ROJOS <i>(CRUNCHY GOAT CHEESE SALAD WITH BERRIES)</i>	14.50
*GAMBAS IBICENCAS AL AJILLO <i>(IBIZAN KINGPRAWNS WITH GARLIC)</i>	24.00
*LANGOSTINOS AL AJILLO <i>(SHRIMP WITH GARLIC)</i>	18.50
*ALCACHOFAS A LA PLANCHA CON ROMESCO Y PARMESANO <i>(ARTICHOKES WITH ROMESCO SAUCE AND PARMESAN CHEESE)</i>	14.00
*MEJILLONES AL VAPOR, MARINERA O PICANTES <i>(STEAMED MUSSELS, WITH SEAFOOD OR SPICY SAUCE)</i>	16.00
*SALMON CON COLAS DE LANGOSTINOS Y ARROZ <i>(SALMON WITH SHRIMP TAILS AND RICE)</i>	21.50

TAPAS (*FINGERFOOD*)

*PATATAS BRAVAS <i>(SPICY POTATOES)</i>	6.90
*PIMIENTOS DEL PADRÓN <i>(LITTLE "PADRÓN" PEPPERS)</i>	7.50
*ENSALADILLA RUSA "PEIX CRU" (CON MERLUZA) <i>(EGGS, POTATOES, MAYONNAISE SALAD - WITH HAKE)</i>	9.50
*CALAMARES A LA ANDALUZA <i>(FRIED SQUID RINGS)</i>	9.50
*VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO Y TOSTAS CON TOMATE (1/2 RACION) <i>(IBERIC HAM WITH TOMATO TOAST (1/2 PORTION))</i>	10.95
*ALBONDIGAS EN SALSA SOBRE ARROZ <i>(MEATBALLS IN SAUCE WITH RICE)</i>	9.50
*CROQUETAS DE BERENJENA (5 UDS.) <i>(AUBERGINE CROQUETTES)</i>	9.50
*CROQUETAS DE POLLO Y JAMON (5 UDS.) <i>(CHICKEN AND HAM CROQUETTES)</i>	9.50
*CROQUETAS NEGRAS DE CALAMAR EN SU TINTA (5 UDS.) <i>(SQUID CROQUETTES IN HIS INK)</i>	10.50
*BOQUERONES CASEROS EN VINAGRE <i>(HOMEMADE ANCHOVIES IN VINEGAR)</i>	10.50
*EDAMAME TRUFADAS <i>(TRUFFLED EDAMAME)</i>	5.90

ENTRANTES (*STARTERS*) Y ENSALADAS (*SALADS*)

01 Pimientos de Padrón (Little "Padrón" peppers)	7.50
02 Croquetas de Pollo y Jamón (Chicken and ham croquettes) 8UDS.	14.90
03 Croquetas de Berenjena (Aubergine croquettes) 8UDS.	14.90
04 Croquetas de Calamar (Squid croquettes) 8UDS.	16.90
05 Ensaladilla Rusa "Peix Cru" (Con Merluza) (Eggs, potatoes and mayonnaise salad) (with hake)	9.50
06 Tomates de la huerta con aceitunas verdes y maduras (Homegrown tomato salad with green and ripe olives)	11.50
07 Ensalada de verduras mixtas (Mixed salad)	10.50
08 Ensalada de pepino y langostino con salsa "Ponzu" (Cucumber and shrimps salad with "Ponzu" sauce)	15.50
09 Carpaccio vegetal de calabacín y remolacha con parmesano y balsámico (Veggie carpaccio with zucchini, beetroot, parmesan cheese and balsamic vinegar)	12.50
10 Burrata con tomates de la huerta (Burrata cheese with homegrown tomatoes)	14.50
11 Berenjenas "Miso" con Katsobushi ("Miso" aubergine with katsobushi)	14.50
12 Flores de calabacín en tempura sobre tomate confitado (Zucchini flowers tempura on a candied tomato cream)	14.50
13 Virutas de Jamón ibérico con tostas y tomate rallado (Iberic ham with tomato toast)	21.50

MARISCO (*SEAFOOD*) PESCADO CRUDO (*RAW FISH*) Y FRITOS (*FRIED*)

14 Ostra preparada con salsa "Ponzu" (Oyster with "Ponzu" sauce)	4.95
15 Navajas en salsa verde (Razor Shells in green sauce)	9.90
16 Mejillones Tigre al caviar de Avruga (Stuffed mussels with Avruga caviar)	15.50
17 Boquerones caseros en vinagre (Homemade anchovies with vinegar)	10.50
18 Carpaccio de salmón con fresas, rúcula y balsámico (Salmon carpaccio with strawberries, rocket and balsamic vinegar)	15.90
19 Carpaccio de pulpo a la gallega (Octopus carpaccio galician style)	16.50
20 Ceviche de Corvina y gambas con berenjenas blancas (Ibizan White fish and prawns ceviche with White aubergines)	19.90
21 Tartar de salmón con picadillo de mango y queso fresco (Salmón tartare with mango mince and fresh cheese)	18.50
22 Tartar de atún con ceviche de verduritas (Tuna tartare with veggie ceviche)	21.50
23 Gambitas fritas ibicencas (Ibizan fried prawns)	14.50
24 Calamares a la Andaluza (Fried squid rings)	18.00
25 Pescaditos fritos con huevo roto (Fried little fish with fried egg)	12.90

SEGUNDOS PLATOS CALIENTES

(HOT MAIN COURSES)

26 Dados de atún salteados con verduras, sésamo y pimienta (Diced tuna sautéed with vegetables, sesame and pepper)	18.50
27 Dorada a la plancha con verduritas al escabeche (Grilled sea bream with pickled vegetables)	21.50
28 Pata de pulpo al chimichurri sobre puré de patatas (Grilled octopus leg with "chimichurri" sauce and mashed potatoes)	14.50
29 Sepia de la isla a la plancha con patatas y sobrasada (Grilled cuttlefish with potatoes and "sobrasada")	18.00
30 Cigalas de Ibiza gratinadas con alioli (Grilled norway lobster with "alioli" sauce)	12.90
31 Crujientes de Pollo rebozados con salsa agridulce y patatas gajo (Crispy chicken strips with sweet and sour sauce and potato wedges)	14.90
32 Hamburguesa de la casa 100% ternera en pan de cristal (House beefburger in chapata bread)	15.90
33 Entrecot cortado al romero (Sliced entrecote with Rosemary)	22.50