



If you have any dietary restrictions, please contact our team and ask for more information about the allergens in our dishes.

ENTRANTES | STARTERS

Labneh con tomates confitados y macadamia

€ 13

Labneh cremoso con tomates confitados, nuez de macadamia, piment d'Espelette y pan naan.

Creamy labneh with confit tomatoes, macadamia nuts, Espelette pepper and naan bread.

L, G, FS

Hummus verde del jardín

€ 14

Hummus cremoso servido sobre pan naan con garbanzos crujientes, tomates cherry, aceite de salvia y aceite verde de cebollino.

Creamy hummus served on naan bread with crispy chickpeas, cherry tomatoes, sage oil and green chive oil.

G, SE

Patatas bravas de la isla

€ 10

Patata mallorquina asada con salsa brava y alioli de limón.

Roasted Mallorcan potatoes with brava sauce and lemon aioli.

H, SU

Ensaladilla rusa de ahumado y mayo kimchi

€ 17

Patata cremosa con pescados ahumados, mayonesa de marisco y toque de kimchi.

Smoked fish potato salad with seafood mayonnaise and kimchi.

H, SU

Carpaccio de pez limón y calabacín

€ 22

Pez limón laminado con calabacín, limón lactofermentado y aderezo de soja.

Amberjack carpaccio with zucchini, fermented lemon and soy dressing.

P, S, SU

Almejas del Carril al ajillo

€ 24

Almejas del Carril salteadas con ajo, aceite de oliva virgen extra, vino blanco y perejil fresco.

Carril clams sautéed with garlic, extra virgin olive oil, white wine and fresh parsley.

MO, SU

ENSALADAS | SALADS

Ensalada verde Aethos

€ 14

Kale, hojas verdes, fruta de temporada, almendra tostada y encurtidos.

Kale, seasonal leaves, fresh fruit, toasted almonds and pickled vegetables.

FS, SU

Remolacha & granada del Mediterráneo

€ 16

Remolacha asada con manzana verde, ricotta de cabra, melaza de granada y arena de pistacho, terminada con aceite de oliva virgen extra y brotes frescos.

Roasted beetroot with green apple, goat ricotta, pomegranate molasses and pistachio crumble, finished with extra virgin olive oil and fresh herbs.

L, FS (P), SU

Ensalada de burrata, tomate y calabacín al carbón

€ 18

Burrata fresca con calabacín a la parrilla, tomates de temporada y aceite verde de hierbas.

Fresh burrata with grilled zucchini, seasonal tomatoes and green herb oil.

L

IKAT

SÁNDWICHES & LIGHTS | SANDWICHES

Tosta de pan naan con yogur de hierbas y coliflor rustida € 14

Toasted naan topped with herb yogurt dressing, sun-dried tomatoes and roasted cauliflower.

G, L

Bocadillo de ternera asada en pan rústico € 18

Rustic bread sandwich with slow-roasted beef, tartar sauce, lettuce and pickled carrot.

G, H, SU

Llonguet mallorquí de pollo con aderezo cítrico € 19

Pan llonguet relleno de pechuga de pollo a la plancha, aderezo cítrico, rúcula fresca y pepino encurtido.

Mallorcan llonguet filled with grilled chicken breast, citrus dressing, fresh arugula and pickled cucumber.

G, SU

ARROCES & PASTA | RICE & PASTA

Arroz meloso de zanahoria y jengibre con brócoli a la parrilla € 19 (PP)

Creamy carrot and ginger rice with grilled broccoli.

SU

Pasta con ragù de ternera mallorquina cocinado lentamente € 24

Slow-cooked Mallorcan beef ragù pasta.

G, L, SU

Arroz a la llauna con pescado de la lonja de Mallorca € 24

Oven-baked rice with fresh local fish and Mediterranean sofrito.

P, C, SU

IKAT

PRINCIPALES | MAINS

Muslo de pollo payés con puré de patata, aderezo cítricos y setas

€ 26

Roasted free-range chicken leg with mashed potatoes, mushrooms and citrus dressing.

L, SU

Carrillada de ternera melosa, albaricoque y patata de Sa Pobla

€ 28

Slow-braised beef cheek with apricot purée and Sa Pobla potatoes.

L, SU

Entrecot de vaca a la parrilla con patata panadera, romesco y tomate de Mallorca

€ 35

Entrecot de vaca a la parrilla servido con patata panadera, salsa romesco y tomate fresco de Mallorca.

Grilled beef entrecôte served with baked potatoes, romesco sauce and fresh Mallorcan tomato.

FS, SU

Preguntar por nuestras carnes del día

Ask the team for today's meats.

