



IKAT

POOL BAR

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

IKAT

ENTRANTES | STARTERS

Tabla de Jamón Ibérico con Crema de Salmorejo

€ 13

Selección de jamón ibérico acompañada de pan tostado y una crema ligera de salmorejo tradicional para untar.

Selection of Iberian ham served with toasted bread and a light salmorejo cream on the side for spreading.

G

Labneh Mediterráneo con Tomates Confitados & Macadamia

€ 13

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

Creamy labneh with confit tomatoes, toasted macadamia nuts, Espelette pepper and warm 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

Ceviche de Pescado de la Lonja Mallorquina

€ 20

Pescado fresco de la lonja marinado en leche de tigre cítrica con cebolla roja, cilantro fresco y maíz crujiente.

Fresh local catch marinated in citrus leche de tigre with red onion, fresh coriander and crispy corn.

P

Patatas bravas de la Isla

€ 12

Patata mallorquina asada con salsa brava casera y alioli.

Roasted Mallorcan potatoes with homemade brava sauce aioli.

H, SU

IKAT

ENSALADAS | SALADS

Burrata de Temporada con Limón Encurtido & Aceite de Trufa

€ 19

Burrata fresca con tomates de temporada, calabacín, limón encurtido y aceite verde de hierbas.

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

L

Green Bowl de la Huerta

€ 17

Mix de hojas verdes, coliflor, pepino sunomono, cebolla encurtida, maíz dulce, col fermentada, brócoli y fruta de temporada con vinagreta fresca de hierbas.

Green leaves, cauliflower comb, sunomono cucumber, pickled onion, sweet corn, fermented cabbage, broccoli and seasonal fruit with fresh herb vinaigrette.

SU

Langostinos • Prawns +6€

C

Tofu +4€

S

PLATOS CALIENTES | HOT DISHES

PIZZAS ARTESANALES | ARTISAN PIZZAS

Pizza Tributo a Mallorca

€ 21

Pizza artesanal con sobrasada mallorquina, pollo asado local y cebolla morada caramelizada.

Artisan pizza topped with Mallorcan sobrassada, local roasted chicken and caramelized red onion.

G, L, SU

Pizza de Calabacín & Ricotta de Cabra

€ 19

Base cremosa de ricotta de cabra y limón con calabacín a la parrilla, aceite de ajo y tomillo fresco.

Goat ricotta and lemon cream base with grilled zucchini, garlic oil and fresh thyme.

G, L

IKAT

Pizza Burrata & Rúcula Fresca

€ 24

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, burrata fresca y rúcula salvaje.

San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, fresh burrata and wild rocket.

G, L

Pizza Margarita Clásica

€ 16

Salsa de tomate, mozzarella y aceite de albahaca.

Tomato sauce, mozzarella and basil oil.

G, L

Pizza Mediterránea de Anchoas & Aceitunas Negras

€ 22

Salsa de tomate, mozzarella, anchoas y aceitunas negras.

Tomato sauce, mozzarella, anchovies and black olives.

G, L, P

SÁNDWICHES & BURGERS

Todos los sándwiches y burgers se sirven con chips de boniato.

All sandwiches and burgers are served with sweet potato chips.

Llonguet de Ternera Asada

€ 19

Pan llonguet relleno de ternera asada y cortada fina, salsa tártara, hojas frescas y zanahoria encurtida.

Traditional Mallorcan llonguet filled with roasted sliced beef, tartar sauce, fresh leaves and pickled carrot.

G, H, SU

Llonguet Mallorquín de Pollo & Cítricos

€ 17

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

IKAT

Tosta Crujiente de Naan con Yogur de Hierbas

€ 14

Pan naan tostado con yogur cremoso de hierbas, tomate seco, coliflor asada y aceite de oliva virgen extra.

Toasted naan bread topped with creamy herb yogurt, sun-dried tomatoes, roasted cauliflower and extra virgin olive oil.

G, L

Smash Burger IKAT

€ 21

Smash burger de vacuno 150g con mermelada de bacon, tomate mallorquín, hojas verdes y salsa tártara de encurtidos.

150 g beef smash burger with bacon jam, Mallorcan tomato, green leaves and pickled tartar sauce.

G, L, H, SU

DULCE | SWEETS

Helados & Sorbetes de Temporada

Pregunte a nuestro equipo por la selección diaria de helados y sorbetes artesanales.

Ask our team for today's selection of artisanal ice creams and seasonal sorbets.

IKAT

COCKTAILS

AETHOS MAI TAI

€ 16

Ron dorado, licor de hierbas secas, sirope de horchata, zumo de lima
Gold rum, dry hierbas liqueur, orgeat, lime juice

BOTANICAL GARDEN

€ 16

Bombay Sapphire Gin, zumo de naranja, albahaca, azúcar, agua con gas
Bombay Sapphire Gin, orange juice, basil, sugar, soda water

DARK & TROPICAL

€ 16

Ron blanco, licor Palo, maracuyá, lima, ginger beer
White rum, Palo liqueur, passion fruit, lime, ginger beer

QUEEN ELEONORA'S BIRD

€ 16

Ron oscuro, Campari, vermut rojo, jugo de piña, lima
Dark rum, Campari bitter, red vermouth, pineapple juice, lime

GOLDEN HOUR AT THE POOL

€ 16

Cava brut, licor de melocotón, agua con gas
Cava brut, peach liqueur, soda water

MALLORQUIN PALOMA

€ 16

Tequila Patron Reposado, Mezcal, mermelada de albaricoque, lima, menta, refresco de pomelo
Tequila Patron Reposado, Mezcal, apricot jam, lime, mint, grapefruit soda

AETHONIC O.O

€ 12

Gin O.O, Martini floreale O.O, agua tónica
Gin O.O, Martini floreale O.O, tonic water

HANGOVER SOLUTION O.O

€ 12

Gin O.O, Martini vibrante O.O, mezcla de tomate picante, jugo de lima
Gin O.O, Martini vibrante O.O, spicy tomato mix, lime juice

IKAT

FROZEN COCKTAILS

PIÑA COLADA

Ron blanco, jugo de piña, crema de coco, jarabe de azúcar
White rum, pineapple juice, coconut cream, sugar syrup

€ 12

VIRGIN MARGARITA

Gin OO, Martini floreal OO, jugo de lima, jarabe de agave
Gin OO, Martini floreal OO, lime juice, agave syrup

€ 12

SMOOTHIES & ZUMOS | SMOOTHIES & JUICES

Smoothie del día | Smoothie of the day

Pregunta a nuestro equipo por el especial del día.
Ask the team for today's special.

€ 8

Super juice

Naranja, zanahoria, manzana verde, jengibre
Orange, Carrot, Green Apple, Ginger

€ 7

SANGRIA

White, Red or with Cava!

Copa | Glass

€ 12

Jarra 1l | 1l Jug

€ 55

IKAT

BLANCO | WHITE

AVA Prensal, Chardonnay Bodega AVA Mallorca, Spain	12	55
El Pulpo Albariño Pagos del Rey D.O Rias Baixas, Spain	12	55

ROSADO | ROSÉ

AVA Mantonegro Bodega AVA Binissalem – Mallorca, Spain	12	55
Whispering Angel Château d'Esclans A.O.C. Côtes de Provence, France	16	75

CHAMPAGNE

Brut Majeur, Chardonnay, Pinot Noir, Meunier Ayala Champagne, France	21	110
Côte Rosée Chardonnay, Pinot Noir Le Brun de Neuville Champagne, France		140
Grand Brut Chardonnay, Pinot Noir, Meunier Perrier Jouet Champagne, France		190

CAVA

Brut de Brut Macabeo, Xarel·lo, Parellada Maria Casanovas D.O Cava – Cataluña, Spain	12	55
---	-----------	-----------

IKAT

DESTILADOS / SPIRITS

VODKA

Grey Goose	14
Ketel One	17

GIN

Bombay Sapphire	14
Palma	17
Palma Citrus	17
Elephant	16
Le Tribute	18
Suau	17

TEQUILA & MEZCAL

Aprendiz Espadin	16
Patron Silver	16
Patron Reposado	18

RON

Don Q Cristal	15
Don Q Gold	16
Santisima Trinidad 3Yr	16
Santisima Trinidad 7Yr	18

WHISKY

Monkey Shoulder	16
Bulleit Bourbon	16

IKAT

VERMOUTH

Martini Red	8
Martini White	8
Martini Fiero	8
Red San Bernabé, Rioja	9
White San Bernabé, Rioja	9

CERVEZA | BEER

Cerveza Draft	7
Cerveza 0,0	7

REFRESCOS | SOFT DRINKS

Puig Cola	6
Puig Cola Zero	6
Puig Taronjada	6
Puig Limon	6
Puig Pomelo Rosa	6
Puig Ginger Beer	6
Puig Ginger Ale	6
Le Tribute Tonic	8
Kombucha	9

AGUA | WATER

Ocean 52 33cl	4
Ocean 52 con gas 33cl	4

