



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

€ 18

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 V

€ 16

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.

G, D, N

Hummus Verde del Jardín VG

€ 14

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

Creamy hummus served with 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.

F, Su

Patatas bravas de la Isla V

€ 12

Patata mallorquina asada con salsa brava casera y alioli.

Roasted Mallorcan potatoes with homemade brava sauce and aioli.

E, Su

IKAT

ENSALADAS | SALADS

Burrata de Temporada con Limón Encurtido y Aceite de Trufa. V

€ 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.

D, Su

Green Bowl de la Huerta VG

€ 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, sunomono cucumber, pickled onion, sweet corn, fermented cabbage, broccoli and seasonal fruit with fresh herb vinaigrette.

Su

Langostinos • Prawns +6€

C

Tofu +4€

So

Pollo • Chicken +6€

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, D, Su

Pizza de Calabacín & Ricotta de Cabra V

€ 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, D

IKAT

Pizza Burrata & Rúcula Fresca V

€ 22

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, D

Pizza Margarita Clásica V

€ 16

Salsa de tomate, mozzarella y aceite de albahaca.

Tomato sauce, mozzarella and basil oil.

G, D

Pizza Mediterránea de Anchoas & Aceitunas Negras

€ 22

Salsa de tomate, mozzarella, anchoas y aceitunas negras.

Tomato sauce, mozzarella, anchovies and black olives.

G, D, F

SÁNDWICHES & BURGERS

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

All sandwiches and burgers are served with sweet potato chips.

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, D, E, Su

+150gr de vacuno • of beef +6€

Crispy NO-CHICKEN Burger V

€ 21

No-chicken, tomate mallorquín, hojas verdes

y mayonesa de lima.

No-chicken, Mallorcan tomato, green leaves and lime mayo.

G, E, So

Bocadillo Rústico de Pollo & Cítricos

€ 17

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

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

G, Su

IKAT

DULCE | SWEETS

Helados • En tarrina o cucurucho **v**

Ice cream • In a cup or cone

Vanilla (D)

Chocolate (D)

Pistacho (D, N)

1 BOLA – 1 BOWL | 5€

2 BOLAS – 2 BOWLS | 8€

Sorbetes de Temporada

Seasonal Sorbets

Mandarina | Mandarin **VG**

Yogurt con frutos rojos | Yogurt with red berries **v**

Limón | Lemon **VG**

1 BOLA – 1 BOWL | 5€

2 BOLAS – 2 BOWLS | 8€

Tataki de fruta de temporada **VG**

Seasonal fruit tataki

€ 15

Alergenos – Allergens

G Gluten
C Crustaceans
E Eggs
F Fish
PN Peanuts
So Soybeans
D Dairy / Milk

N Tree nuts
Ce Celery
Mu Mustard
Se Sesame
Su Sulphites
Lu Lupin
Mo Molluscs

V Vegetarian
VG Vegan

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

€ 15

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

MARGARITA

€ 15

Tequila Patron Reposado, lima, Cointreau, sirope de agave
Tequila Patron Reposado, lime, Cointreau, agave syrup

SMOOTHIES & ZUMOS | SMOOTHIES & JUICES

Smoothie del día | Smoothie of the day

€ 8

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

Super juice

€ 7

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

SANGRIA

White, Red or with Cava!

Copa | Glass

€ 12

Jarra 1l | 1l Jug

€ 55

IKAT

BLANCO | WHITE

AVA Prensall, Chardonnay	12	55
Bodega AVA		
Mallorca, Spain		

El Pulpo Albariño	12	55
Pagos del Rey		
D.O Rias Baixas, Spain		

ROSADO | ROSÉ

AVA Mantonegro	12	55
Bodega AVA		
Binissalem – Mallorca, Spain		

Whispering Angel	16	75
Château d'Esclans		
A.O.C. Côtes de Provence, France		

CHAMPAGNE

Brut Majeur, Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	21	110
Ayala		
Champagne, France		

Côte Rosée Chardonnay, Pinot Noir		140
Le Brun de Neuville		
Champagne, France		

Grand Brut Chardonnay, Pinot Noir, Meunier		190
Perrier Jouet		
Champagne, France		

CAVA

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

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

