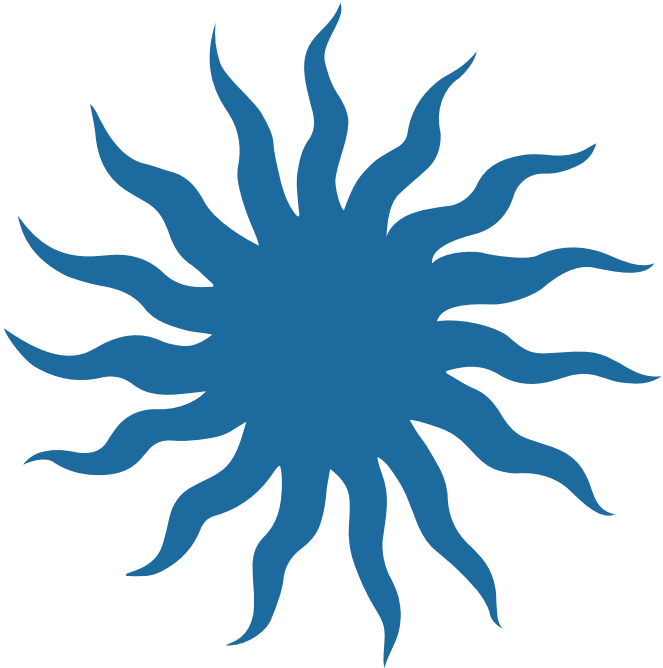




PARA PICAR

- PAN DE MASA MADRE 8€

ALIOLI Y ACEITUNAS ALIÑADAS
- PAN CON TOMATE 7€
- PIMIENTOS DEL PADRÓN 14€
- PATATAS BRAVAS 12€
- CRUDITÉS DE VERDURAS DE IBIZA 24€

CON BABA GANOUSH DE BERENJENA
- GILDA DE ATÚN ROJO 12€
- BOQUERONES EN VINAGRE 15€
- MEJILLONES EN ESCABECHE 16€

JALAPEÑOS ENCURTIDOS Y ACEITUNAS KALAMATA
- CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA 26€

ALIOLI DE YUZU
- ANCHOA DEL CANTÁBRICO 00 8€

SOBRE TOSTA DE PAN BRIOCHE
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 18€
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO Y PAN CON TOMATE RACIÓN - 49€

MEDIA RACIÓN - 26€

PARA COMPARTIR

- LUBINA A LA SAL 92€

(PARA 2 PERSONAS)
- PESCADO DEL DIA S/M

(FRITO, ASADO O A LA BRASA)
- CHULETÓN DE VACA MADURADA 125€/KG

VERDES

- ENSALADA DE QUINOA 24€

AGUACATE, ARROZ SALVAJE, BAYAS DE GOJI, YOGUR GRIEGO Y HARISSA
- CARPACCIO DE HIGOS CON BURRATA 23€

TOMATES SEMI SECOS Y RÚCULA
- SALTEADO DE SETAS SILVESTRES 38€

CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA
- BERENJENA A LA LLAMA 23€

TZATZIKI, TAHINI Y TOMATES ALIÑADOS
- ENSALADA DE BONITO FRESCO A LA PLANCHA 20€

COGOLLOS DE LECHUGA Y VINAGRETA DE MOSTAZA
- TOMATES DE IBIZA 19€

PEPINO ENCURTIDO Y VINAGRETA DE AVELLANAS

PASTA & ARROZ

- SPAGHETTI CHITARRA 34€

CON ALMEJAS Y FINO
- FETTUCCINE CON TOMATE 26€

QUESO PARMESANO Y ALBAHACA
- ARROZ NEGRO DE CALAMAR 36€

CON PULPO A LA BRASA Y ALIOLI DE YUZU

CRUDOS

- CARPACCIO DE DORADA 36€

ACEITE DE HOJA DE HIGUERA Y PISTACHOS
- TIRADITO DE LUBINA 26€

VINAGRETA DE PIPARRAK Y ALCAPARRAS
- CARPACCIO DE ATÚN ROJO 34€

PONZU DE TOMATE

CARNES

- POLLO PAYÉS 32€

KIMCHI CASERO DE PEPINO Y MELOCOTÓN
- SOLOMILLO DE TERNERA 45€
- PLUMA IBÉRICA EN ADOBO MORUNO 37€

SALSA DE YOGUR Y CEBOLLA ROJA SUMMAC
- CHULETILLAS DE CORDERO 44€

RAS EL HANOUT, BERENJENA AHUMADA

POSTRES

- FLAN DE VAINILLA 14€

CHANTILLY DE HABA TONKA
- TORRIJA DE PAN BRIOCHE 16€

HELADO DE COCO
- ENSALADA DE FRUTAS DE TEMPORADA 15€
- HELADOS Y SORBETES 12€
- MOUSSE DE CHOCOLATE 16€

GUARNICIONES

- ENSALADA VERDE 11€
- PATATAS A LO POBRE 12€
- MAZORCAS DE MAÍZ 15€

MISO CHIPOTLE Y QUESO FETA
- PIMIENTOS ROJOS ASADOS 13€
- CHAMPIÑONES A LA BRASA 14€

GREMOLATA DE AJO PEREJIL

PESCADOS

- TATAKI DE ATÚN 34€

QUINOA SUFLADA Y PICO DE GALLO
- BACALAO NEGRO 45€

MISO, PAK CHOI Y RAÍZ DE LOTO
- CALAMAR SALTEADO CON SETAS SILVESTRES 39€

TINTA DE CALAMAR Y REFrito ASIATICO
- RAPE A LA BRASA 39€

REFrito A LA BILBAINA
- GAMBAS ROJAS DEL MEDITERRANEO 65€

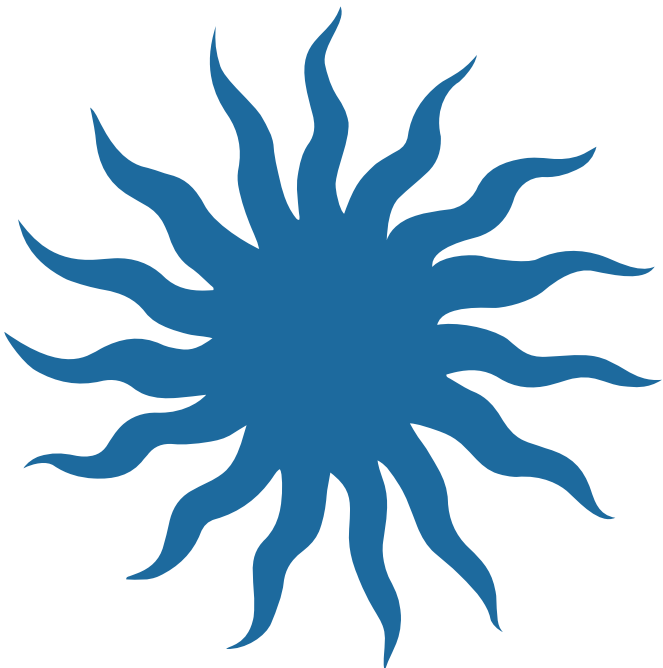
A LA PLANCHA

PARA NIÑOS

- PESCADO REBOZADO O POLLO A LA BRASA 18€
- CON PATATAS FRITAS O VERDURAS Y HELADO

EXPERIMENTAL BEACH

IBIZA



TAPAS

- SOURDOUGH BREAD 8€**
ALIOLI AND OLIVES
- PAN CON TOMATE 7€**
- PADRON PEPPERS 14€**
- PATATAS BRAVAS 12€**
- CRUDITÉ OF IBIZA VEGETABLES 24€**
WITH BABAGANOUSH
- BLUEFIN TUNA GILDA 12€**
- BOQUERONES 15€**
- MUSSELS IN ESCABECHE 16€**
JALAPENOS AND KALAMATA OLIVES
- ANDALUSIAN-STYLE FRIED SQUID 26€**
WITH YUZU AIOLI
- CANTÁBRICO ANCHOVY OO 8€**
ON TOASTED BRIOCHE
- HAM CROQUETAS 18€**
- JAMON IBERICO DE BELLOTA**
PAN CON TOMATE
PORTION - 49€
HALF PORTION - 26€

GREENS

- QUINOA SALAD 24€**
AVOCADO, WILD RICE, GOJI BERRIES,
GREEK YOGURT AND HARISSA
- FIG CARPACCIO WITH BURRATA 23€**
SEMI-DRIED TOMATOES AND ROCKET SALAD
- SAUTÉED WILD MUSHROOMS 38€**
WITH SLOW-COOKED EGG
- FLAME ROASTED EGGPLANT 23€**
TZATZIKI, TAHINI AND SEASONED TOMATOES
- BONITO SALAD 20€**
GEM LETTUCE AND MUSTARD VINAIGRETTE
- IBIZA TOMATOES 19€**
PICKLED CUCUMBER AND HAZELNUT VINAIGRETTE

TO SHARE

- SEABASS IN SALT CRUST 92€**
(FOR 2 PEOPLE)
- FISH OF THE DAY S/M**
(FRIED, ROASTED OR GRILLED)
- PRIME RIB, DRY AGED 125€/KG**

PASTA & RICE

- SPAGHETTI CHITARRA 34€**
WITH CLAMS AND FINO SHERRY
- FETTUCCINE WITH TOMATOES 26€**
BASIL AND PARMESAN
- SQUID BLACK RICE 36€**
WITH GRILLED OCTOPUS AND YUZU AIOLI

CRUDO

- SEABREAM CARPACCIO 36€**
FIG LEAF OIL AND PISTACHIOS
- SEABASS TIRADITO 26€**
PIPARRAK VINAIGRETTE
AND CAPERS
- BLUEFIN TUNA CARPACCIO 34€**
PONZU TOMATO

MEAT

- FREE RANGE CHICKEN 32€**
HOMEMADE CUCUMBER KIMCHI
AND PEACH
- SIRLOIN STEAK 45€**
- PLUMA IBERICA EN ADOBO MORUNO 37€**
YOGURT SAUCE
AND RED ONION SUMAC
- LAMB CHOPS 44€**
RAS EL HANOUT,
SMOKED AUBERGINE

DESSERTS

- VANILLA FLAN 14€**
TONKA BEAN
CHANTILLY CREAM
- CARAMELIZED TORRIJA OF BRIOCHE 16€**
COCONUT ICE CREAM
- SEASONAL FRUIT SALAD 15€**
- ICE CREAMS AND SORBETS 12€**
- MOUSSE AU CHOCOLAT 16€**

SIDES

- GREEN SALAD 11€**
- POTATOES "A LO POBRE" 12€**
- CORN ON THE COB 15€**
CHIPOTLE MISO AND FETA CHEESE
- ROASTED PIQUILLO PEPPERS 13€**
- GRILLED MUSHROOMS 14€**
GARLIC AND PARSLEY GREMOLATA

FISH

- TUNA TATAKI 34€**
PUFFED QUINOA
AND PICO DE GALLO
- BLACK COD 45€**
MISO, PAK CHOI
AND LOTUS ROOT
- SAUTÉED SQUID WITH WILD MUSHROOMS 39€**
SQUID INK AND ASIAN "REFRITO"
- MONKFISH 39€**
WITH BILBAÍNA SAUCE
- GRILLED MEDITERRANEAN RED PRAWNS 65€**

FOR KIDS

- FRIED FISH OR GRILLED CHICKEN 18€**
- WITH POTATOES
OR VEGETABLES
AND ICE CREAM