

EXPERIMENTAL BEACH

IBIZA

TAPAS

SOURDOUGH BREAD 8€
ALIOLI AND DRESSED OLIVES

BREAD WITH TOMATO 7€

FOCACCIA OF THE DAY 12€

KAMUT PIZZETTA 15€
WITH MOZZARELLA FROM IBIZA

PADRON PEPPERS 14€

PATATAS BRAVAS 12€

CRUDITÉ OF IBIZA VEGETABLES 24€
WITH BABAGANOUSH

BLUEFIN TUNA GILDA 12€

MUSSELS IN ESCABECHE 16€
JALAPENOS AND KALAMATA OLIVES

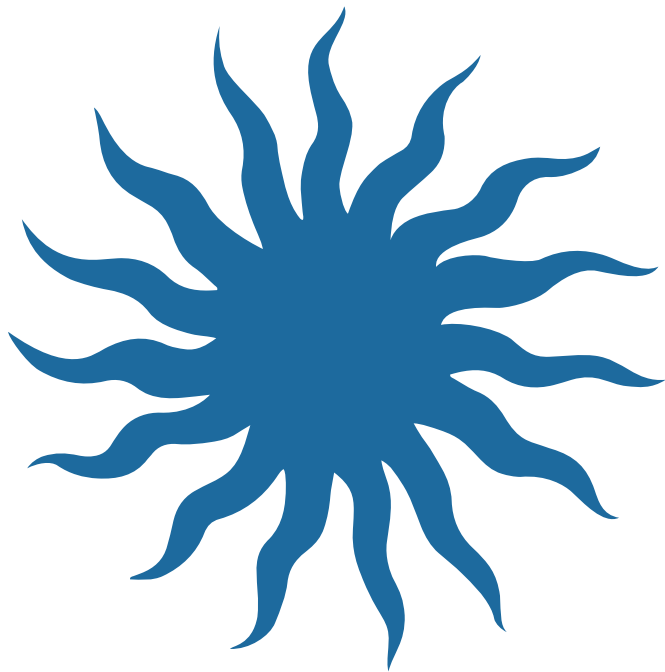
FRIED CALAMARI ANDALUSIAN STYLE 24€

CANTÁBRICO ANCHOVY OO 6€
ON TOASTED BRIOCHE

HAM CROQUETAS 18€

GRILLED TXISTORRA 14€

JAMON IBERICO DE BELLOTA
BREAD WITH TOMATO
PORTION - 49€
HALF PORTION - 26€



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

GRILLED RED TUNA BELLY 88€

GREENS

QUINOA SALAD 24€
AVOCADO, WILD RICE,
GOJI BERRIES, GREEK YOGURT
AND HARISSA

WHITE ASPARAGUS 22€
WITH VINAIGRETTE

FLAME ROASTED EGGPLANT 23€
TZATZIKI, TAHINI
AND SEASONED TOMATOES

BONITO SALAD 20€
GEM LETTUCE
AND MUSTARD VINAIGRETTE

TOMATOES SALAD 19€
STRACCIATELLA,
PICKLED CUCUMBER
AND HAZELNUT VINAIGRETTE

PASTA & RICE

SPAGHETTI CHITARRA 34€
WITH COCKLES AND FINO SHERRY

FETTUCCINE WITH TOMATOES 26€
BASIL AND PARMESAN

SQUID INK RICE 44€
WITH GRILLED OCTOPUS AND YUZU ALIOLI

CRUDO

SEABASS TIRADITO 26€
PIPARRAK TIGER MILK,
PICKLED JALAPENOS AND SPRING ONION

TUNA TARTARE 34€
TOMATO PONZU,
AVOCADO AND ROCOTO PEPPER

BONITO TUNA CURED IN SALT 25€
GRATED TOMATO AND FRIED CAPERS

RAW RED PRAWNS 42€

MEAT

FREE RANGE CHICKEN 32€
HOMEMADE CUCUMBER KIMCHI AND PEACH

SIRLOIN STEAK 45€

PLUMA IBERICA 37€
EN ADOBO MORUNO
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€

GRILLED BROCCOLETTI 15€
TOMATO AND FETA CHEESE

ROASTED PIQUILLO PEPPERS 13€

GRILLED ARTICHOKEs 16€
ROMESCO AND ROASTED GARLIC ALIOLI

FISH

TUNA TATAKI 34€
PUFFED QUINOA AND PICO DE GALLO

BLACK COD 45€
MISO, PAK CHOI AND LOTUS ROOT

GRILLED LOCAL SQUID 33€
BROAD BEANS VINAIGRETTE AND SQUID INK

GRILLED MONKFISH 39€
GEM LETTUCE,
SEASONED CUCUMBER

GRILLED RED PRAWNS 65€

FOR KIDS

**FRIED FISH
OR
GRILLED CHICKEN 18€**

WITH POTATOES
OR VEGETABLES

AND ICE CREAM

PARA PICAR

- PAN DE MASA MADRE 8€

ALIOLI Y ACEITUNAS ALIÑADAS
- PAN CON TOMATE 7€
- FOCACCIA DEL DIA 12€
- PIZZETA DE KAMUT 15€

CON MOZZARELLA DE IBIZA
- PIMIENTOS DEL PADRÓN 14€
- PATATAS BRAVAS 12€
- CRUDITÉS DE VERDURAS DE IBIZA 24€

CON BABA GANOUSH DE BERENJENA
- GILDA DE ATUN ROJO 12€
- MEJILLONES EN ESCABECHE 16€

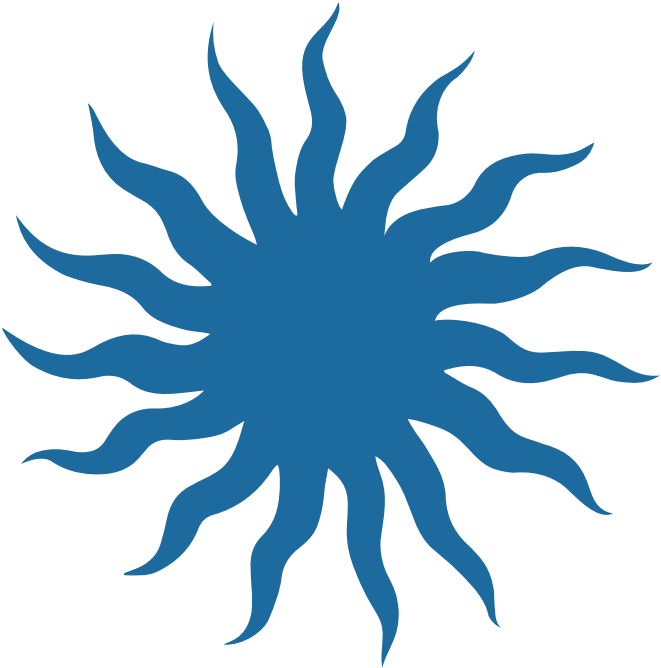
JALAPEÑOS ENCURTIDOS Y ACEITUNAS KALAMATA
- CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA 24€
- ANCHOA DEL CANTÁBRICO 00 6€

SOBRE TOSTA DE PAN BRIOCHE
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 18€
- TXISTORRA A LA BRASA 14€
- 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
- VENTRESCA DE ATÚN ROJO 88€

A LA BRASA

CRUDOS

- TIRADITO DE LUBINA 26€

VINAGRETA DE PIPARRAK Y ALCAPARRAS
- TARTAR DE ATÚN 34€

PONZU DE TOMATE, AGUACATE Y ROCOTO
- BONITO CURADO 25€

TOMATE ALIÑADO Y ALCAPARRAS FRITAS
- GAMBAS ROJAS 42€

AL NATURAL

CARNES

- POLLO PAYÉS 32€

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

EN ADOBO MORUNO

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

RAS EL HANOUT, BERENJENA AHUMADA

VERDES

- ENSALADA DE QUINOA 24€

AGUACATE, ARROZ SALVAJE, BAYAS DE GOJI, YOGUR GRIEGO Y HARISSA
- ESPARRAGOS BLANCOS 22€

EN VINAGRETA
- 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
- ENSALADA DE TOMATES 19€

STRACCIATELLA, PEPINO ENCURTIDO Y VINAGRETA DE AVELLANAS

PASTA & ARROZ

- SPAGHETTI CHITARRA 34€

CON BERBERECHOS Y FINO
- FETTUCCINE CON TOMATE 26€

QUESO PARMESANO Y ALBAHACA
- ARROZ NEGRO DE CALAMAR 44€

CON PULPO A LA BRASA Y ALIOLI DE YUZU

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€
- BROCCOLETTI A LA BRASA 15€

TOMATE Y QUESO FETA
- PIMIENTOS ROJOS ASADOS 13€
- ALCACHOFAS A LA BRASA 16€

ROMESCO Y ALIOLI DE AJO ASADO

PESCADOS

- TATAKI DE ATÚN 34€

QUINOA SUFLADA Y PICO DE GALLO
- BACALAO NEGRO 45€

MISO, PAK CHOI Y RAÍZ DE LOTO
- CALAMAR NACIONAL A LA PLANCHA 33€

VINAGRETA DE HABAS Y TINTA DE CALAMAR
- RAPE A LA BRASA 39€

ENSALADA DE COGOLLOS Y PEPINO ALIÑADO
- GAMBAS ROJAS 65€

A LA PLANCHA

PARA NIÑOS

- PESCADO REBOZADO O

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