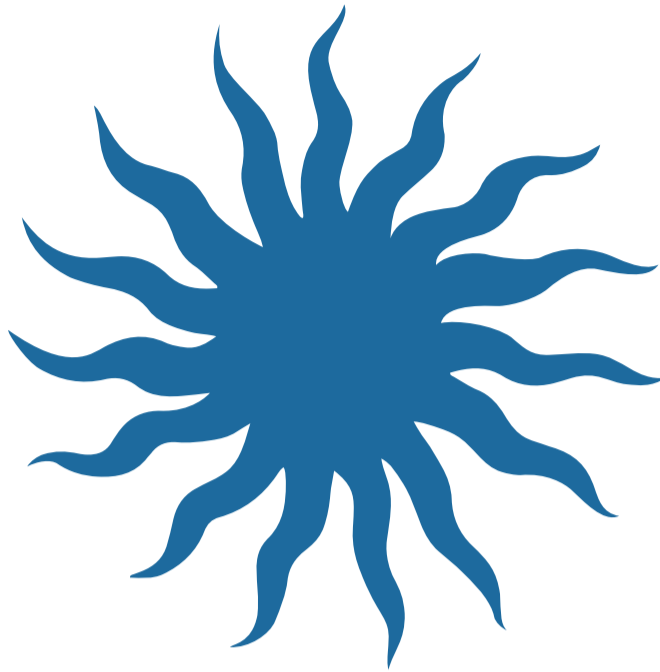


EXPERIMENTAL BEACH

IBIZA



TAPAS

- SOURDOUGH BREAD 8€**
ALIOLI AND DRESSED OLIVES
- PAN CON TOMATE 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**
PAN CON TOMATE
PORTION - 49€
HALF PORTION - 26€

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€**

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

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€**

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

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€**
WITH BILBAÍNA SAUCE
- GRILLED RED PRAWNS 65€**

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

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€**

FOR KIDS

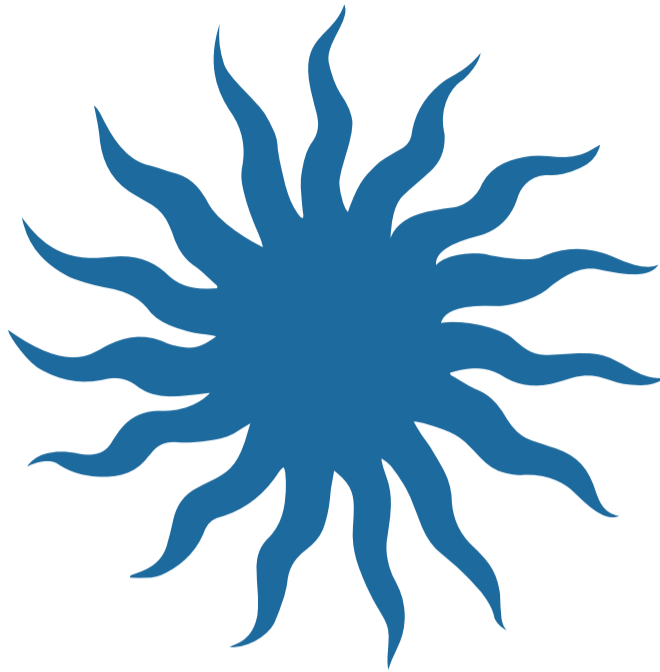
- FRIED FISH
OR
GRILLED CHICKEN 18€**
- WITH POTATOES
OR VEGETABLES
AND ICE CREAM

EXPERIMENTAL BEACH

IBIZA

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

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

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

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€
REFRITO A LA BILBAINA
- GAMBAS ROJAS 65€
A LA PLANCHA

PARA NIÑOS

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