



MENU

Para Compartir | To Share

Salmorejo de melón y mango con crujiente de Ibérico
Melon and mango Salmorejo with crunchy Iberian cured ham
19€

Croquetas de boletus con all i oli de pimentón
Boletus mushroom Croquettes with paprika all i oli
19€

Labneh con tomate cherry salteado, ajo, menta, guindilla,
piñones y semillas tostadas acompañado con pan naan
Labneh yoghurt with sautéed cherry tomato, garlic, mint, chilli, pine nuts
and toasted seeds served with naan bread
23€

Carpaccio de calabaza asada con hummus, stracciatella, granada, rabanitos y anacardos
Roasted pumpkin carpaccio with hummus, stracciatella, pomegranate, radish and cashew nuts
24€

Flores de calabacín rellenas de ricotta, parmesano y limón
Courgette flowers stuffed with ricotta, parmesan and lemon
21€

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate
Iberian ham with 'pan de cristal' bread and tomato
38€

Burrata de búfala con tomate, rúcula, uvas caramelizadas y pesto de nueces
Buffalo burrata with tomato, rocket, caramelised grapes and walnut pesto
24€

Principales | Mains

Poke de salmón, con aguacate, mango, rabanitos, wakame y cacahuete
Salmon poke bowl with avocado, mango, radish, wakame and peanuts
22€

Tatiki de atún con mango, papaya y pistacho
Tuna tataki with mango, papaya and pistachio
36€

Pulpo a la parrilla con guacamole, romescu y cebolla encurtida frita
Grilled octopus with guacamole, romescu and fried pickled onion
30€

Lubina con tapenade de Kalamata, ajo y tomate semiseco, patató ibicenco, chalotas, tomate cherry y pimiento asado
Sea bass with Kalamata tapenade, garlic and semi-dried tomato, Ibicencan potato, shallots, cherry tomato and roasted peppers
38€

Pollo pagès marinado en limón, tomillo, romero y ajo, patató de Ibiza, verduritas baby, salsa de queso ibicenco de cabra y nueces
Payese chicken marinated in lemon, thyme, rosemary and garlic, with Ibiza potato, baby vegetables, Ibiza goat's cheese sauce and nuts
28€

Solomillo de ternera con gratén de boniato, espárragos trigueros y demi-glace de salvia
Beef tenderloin with sweet potato gratin, wild asparagus and sage demi-glace
42€

Guarniciones | Sides

Pimientos de Padrón
Padron Peppers
10€

Patatas asadas
Roasted Potatoes
10€

Ensalada verde
Green Salad
10€

Ensaladas | Salads

Ensalada de aguacate con lechuga, rabanitos, pipas tostadas y vinagreta de ajo, mostaza y miel
Avocado salad with lettuce, radish, roasted seeds and garlic, mustard and honey vinaigrette
25€

Ensalada de remolacha, naranja, kale, queso feta y sirope de granada con
vinagreta de pistacho y pimienta verde
Beetroot salad with orange, kale, feta cheese and pomegranate syrup
with pistachio and green pepper vinaigrette
23€

Hamburguesas | Hamburgers

Hamburguesa vegana de lentejas con tomate, cebolla encurtida,
rúcula y mayonesa de cúrcuma,
pan de semilla de calabaza y patatas fritas
Vegan lentil burger with tomato, pickled onion,
rocket and turmeric mayonnaise,
pumpkin seed bread and french fries
22€

Hamburguesa de ternera con tomate, lechuga, pepinillo encurtido,
cebolla caramelizada y queso, pan de brioche y patatas fritas
Hamburger with tomato, lettuce, pickled gherkin, caramelised onion
and cheese, brioche bun and french fries
24€

Pasta

Pasta rellena de trompeta de la muerte y salsa de trufa,
parmesano y crème fraîche
Pasta stuffed with black chanterelle mushroom and truffle sauce,
parmesan and crème fraîche
25€

Tagliatelle con gamba roja y salsa de tomate casera
Tagliatelle with red prawns and homemade tomato sauce
28€

Postres | Desserts

Flan de coco con toffee de naranja y lascas de coco
Coconut flan with orange toffee and coconut flakes

11€

Orange pie con naranjas de Atzaró
Atzaró Orange Pie

12€

Cre moso de chocolate
Chocolate mousse

13€

Crumble vegano de manzana con sorbete de coco
Vegan apple crumble with coconut sorbet

14€

Tiramisú de Baileys
Baileys Tiramisu

14€

