

Entrantes Frios



IVA incluido

	Jamón Ibérico 100% bellota y tostaditas de pan con tomate	38,00
	Ensalada crujiente de queso de cabra, con aliño balsámico y rúcula	16,80
	Ensalada de langostinos con vinagreta y hojas verdes	19,50
	Ensiam (Tomate, cebolla y pimiento verde)	13,00
	Ensalada fresca de melón, aguacate y gamba roja aliñada con salsa Thai y caviar de salmón	22,50
	Ensalada de pollo con vinagreta de mostaza	16,00
	Ensalada verde de hortalizas de temporada	13,50
	Ensalada de pimientos asados con ventresca de atún y cebolla tierna	17,80
	Tartar de atún, aove y salsa de soja	25,80
	Aguacate con gambas y salsa cóctel	18,00
	Melón con jamón ibérico	19,50

Entrantes calientes

	Gambas al ajillo	34,00
	Parrillada de verduras con salsa romesco	13,80
	Chipirones	16,00
	Espárragos verdes a la plancha y salsa romesco	16,00
	Pimientos de Padrón	16,00
	Bogavante salteado al ajillo	46,00
	Mejillones marinera o al vapor (Sólo en temporada)	21,00
	Croquetas caseras de jamón ibérico (Precio por unidad)	2,80
	Sopa de pescado y marisco	17,80
	Gambusí frito	23,50
	Calamar a la plancha o a la andaluza	23,50
	Huevas de pescado a la plancha (Sólo en temporada)	26,00
	Pulpo a la gallega	34,00
	Frita de pulpo ibicenco	25,00
	Cigala (110 g. unidad aprox)	148,00/Kg
	Gamba roja grande a la plancha (50 g. unidad aprox.)	180,00/Kg
	Gambita roja salteada (entera)	30,00
	Ostras (1/2 docena)	32,50
	Almejas salteadas o la marinera	36,00
	Navajas a la plancha	26,90
	Zamburiñas	26,50
	Langosta de Ibiza en caldereta	184,00/Kg
	Bogavante nacional en caldereta, salteado al ajo, cocido o a la plancha	148,00/Kg

Bandeja de marisco



Mariscada variada de nuestro vivero, a la plancha (Min. 2 personas / precio por persona) 79,50
 Bogavante, cigalas, gambas, almejas, navajas, mejillones y zamburiñas
 (la falta de un producto se suplirá con más cantidad de otro)

SULFITOS	APIO	SÉSAMO	CACAHUETS	FRUTOS SECOS	SOJA	GLUTEN	HUEVO	PESCADO	MOLUSCOS	CRUSTÁCEOS	LÁCTEOS	MOSTAZA

Especialidades



IVA incluido

Bullit de peix (Min. 2 pers / Precio por pers.)	   	48,00
Salmorra de pescado (Min. 2 pers / Precio por pers.)	   	48,00
Guisado de pescado (Min. 2 pers / Precio por pers.)	   	47,00
Langosta frita con ajos y huevos fritos	 	184,00/Kg.

Pescado salvaje piezas enteras

 Mero, dentón, gallo, rotja o pargo	95,00/Kg.
 Lubina salvaje al horno o a la espalda (2 Kg. aprox.)	78,00/Kg.
 Lubina a la sal (1,3 kg aprox, para 2 personas)	65,00/Kg.

Pescado salvaje por ración

   Parrillada de pescado y marisco	49,00
  Lenguado a la plancha o meunière	37,00
 Mero o dentón o rape	43,00
 Lubina salvaje a la plancha o a la espalda	39,00
   Atún rojo a la pimienta	46,00
   Tataki de atún rojo	46,00

Arroces y paellas (Min. 2 personas / precio por persona)

 Paella vegetal	28,50
   Paella de pescado y marisco	30,00
  Paella de bogavante	48,00
  Paella de langosta ibicenca	68,00
   Arroz brut	30,00
  Arroz meloso de bogavante	48,00
   Arroz ciego de pescado y marisco	29,50
   Fideuá de marisco	39,50

Carnes

Solomillo de ternera	34,00
Chuletón de ternera (1,2 kg aprox. para 2 personas) 58,00 / (0,5 Kg. para 1 persona)	32,00
Entrecot de ternera	31,00
Paletilla de cordero lechal	34,00
 Pechuga o escalope de pollo	19,00
* Suplemento de salsas a elegir (Roquefort, pimienta)	3,50

Pasta

 Spaghetti Bolognese	19,80
  Spaghetti con almejas	32,00
  Spaghetti con gambas	32,00

Menú Infantil

 Fingers de pollo	12,50
 Escalope de pollo	12,00
 Spaghetti Bolognese	12,00
 Croquetas con patatas fritas	12,50

Pan y aperitivo 3,50
(Precio por comensal en mesa)

Bolsa de plástico 0,50



IVA incluido

Postres y más

 	Tarta de queso con confitura de higos	9,00
   	Pastel de chocolate caliente sobre sopita de mango	10,50
   	Degustación de la casa (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	15,00
   	Tiramisú	9,80
  	Greixonera	8,20
  	Sorpresa de chocolate (10 min. de cocción)	11,80
   	Profiteroles con helado de vainilla y chocolate de Tanzania	9,80
	Fresas con nata o zumo de naranja natural	8,95
   	Fresas a la pimienta	9,65
  	Milhojas de crema con coulis de frambuesa	8,10
 	Crema catalana	7,80
   	Crêpe Suzette o Nutella o nata y nueces	10,85
 	Tarta Tartin	9,85
	Piña natural	8,80
	Variado de fruta de temporada (Min. 2 pers / Precio por pers.)	8,80
	Sorbete de limón (Con vodka o cava + 1,50) 	7,20
   	Soufflé Alaska (15 min. de cocción) (Min. 2 pers. / Precio por pers.)	16,00
  	Helado y sorbete artesanal, 2 sabores en tulipa (Chocolate, vainilla, frambuesa, mango y fruta de la pasión)	7,20

Cafés

 	Afoggato-espresso + helado de vainilla	6,50
 	Irish Coffee	8,50

Whisky

Macallan 12	12,00
Glenrothers 12	11,00
Chivas Regal 12	10,20

Brandy

Ximénez Spinola	16,00
Cardenal Mendoza	9,50
Gran Duque de Alba	8,50
Larios 1866 Gran reserva	12,00

Premium Gin & Tonic

Gvine Flouraison	12,00
Gin Mare	12,00
Martin Miller's	11,00