



PARA PICAR POR LA TERRAZA · TO SNACK AROUND THE TERRACE


Surtido de aceitunas variadas <i>Assortment of olives</i>	5€ 
Brochetas capresse con anchoas del cantabrico <i>Caprese skewers with anchovies</i>	8€
Croquetas de jamón caseras <i>Homemade serrano ham croquettes</i>	8€
Croquetas de gambas caseras <i>Homemade prawn croquettes</i>	8€
Gyozas vegetarianas, salsa sweet chill <i>Vegetarian gyozas, sweet chilli sauce</i>	8€ 
Gyozas de langostinos, salsa de soja dulce <i>Prawns gyozas, sweet soy sauce</i>	8€





BY THE POOL

PARA COMPARTIR · TO SHARE


Jamón Ibérico de bellota servido con pan de coca, tomate de rama y aceite <i>iberian bellota ham served with coca bread, branch tomato and olive oil</i>	32€
Selección de charcutería ibicenca artesanal servida con pan de pueblo y olivas <i>Premium selection of artisanal ibicenca charcuterie served with village bread and olives</i>	16€
Anchoas "doble cero" en aceite de oliva virgen extra, servidas con pan de coca y tomate de rama <i>"Doble zero" anchovies in extra virgin olive oil served with coca bread and branch tomato</i>	20€
Pate casero de buey de mar servido con tostas y salsa tártara <i>Homemade edible crab pate served with bread toasts and tartara sauce.</i>	12€
Nachos gratinados con queso cheddar, guacamole, pico de gallo y salsa mexicana <i>Nachos gratinated with cheddar cheese, guacamole, pico de gallo and mexican sauce</i>	12€
Frito mixto Mediterráneo con salsa rabiata <i>Mediterranean "frito mixto" with arrabiata sauce</i>	16€

ENTRANTES · STARTERS

Crema de calabaza con emulsión de aceite de oliva, crutones de hierbas <i>Pumpkin cream with olive oil emulsion, herb croutons</i>	12€ 
---	---

Gazpacho de remolacha, queso feta y nueces <i>Beetroot gazpacho, feta cheese and walnuts</i>	12€ 
Salmorejo, jamón de atún rojo, huevo duro y crotones <i>Salmorejo, red tuna ham, boiled egg and croutons</i>	12€
Ensalada de quinoa real, menta, remolacha y naranja <i>Real quinoa salad, mint, beetroot, and orange</i>	14€ 
- con pechuga de pollo <i>with chicken breast</i>	18€
- con gambas <i>with prawns</i>	20€
Ensalada de burrata, tomates de nuestro huerto, crumble de aceitunas Kalamata <i>Burrata salad, tomatoes from our garden, kalamata olive crumble</i>	16€ 
Ensalada cesar clásica <i>Classic Caesar salad</i>	16€ 
- con pechuga de pollo <i>with chicken breast</i>	18€
- con gambas <i>with prawns</i>	20€

PASTAS

Casarecce con tomate y queso parmesano <i>Casarecce with tomato and parmesan cheese</i>	16€ 
Penne boloñesa <i>Penne boloñesa</i>	16€
Spaghetti a la vongole <i>Spaghetti a la vongole</i>	18€

CARNES Y PESCADOS · [MEAT & FISH](#)

Solomillo de vaca a la parrilla <i>Grilled beef tenderloin</i>	28€
Entrecote de vaca frisona gallega (200g) <i>Galician Friesan beef entrecote (200g)</i>	24€
Pechuga de pollo de corral payes a la plancha <i>Corral chicken breast payes grilled</i>	14€
Lubina salvaje a la plancha o al vapor <i>Wild sea bass grilled or steamed</i>	32€

Filete de salmón a la plancha 16€
Grilled salmon fillet

Seleccione su guarnición · *Select your sides*

- Patatas fritas · *French fries* 
- "Papitas" rojas de ibiza salteadas · *Sauteed red baby potatoes of Ibiza* 
- Arroz basmati al vapor · *Basmati steamed rice* 
- Ensalada mixta · *Mix salad* 
- Verduritas de huerta al vapor o salteadas · *Garden vegetables steamed or sauted* 
- Pure de patatas casera · *Homemade potatoes pure* 
- Espinacas salteadas al natural · *Sauteed spinach* 
- Muselina de zanahoria · *Carrot muselin* 

Guarnición extra · *Extra side* 3€

CON PAN · *WITH BREAD*

Club sandwich hacienda na xamena con patatas fritas 16€
Club sandwich club hacienda na xamena with french fries

Club sandwich vegetariano con patatas fritas 16€ 
Vegetarian sandwich club with french fries

Hamburguesa de wagyu (200g), cebolla caramelizada, queso cheddar con patatas fritas 25€
Wagyu hamburger (200g), caramelized onion, cheddar cheese with french fries

Mini-hamburguesa de Wagyu (100g), cebolla caramelizada, queso cheddar con patatas fritas 14€
Wagyu mini-burger (100g), caramelized onion, queso cheddar con patatas fritas

Hamburguesa vegano con tofu de elaboración casera con pimientos asados, aguacate y patatas fritas 18€ 
Homemade vegan tofu burger with roasted peppers, avocado and french fries

Wrap de pollo tandoori con chutney de mango y crema raita servido con patatas fritas 16€
Tandoori chicken wrap with mango chutney and raita cream served with french fries

PIZZA

Margarita 14€ 


+ Añade ingredientes al gusto (precio por ingrediente) 1€

+ Add ingredients to taste (price per ingredient)

- calabacín · berenjena · extra de queso · burrata · anchoas · cebolla roja · pimientos · aceitunas · beicon · jamón york · pollo · pepperoni · jamón serrano
- *zucchini · aubergine · extra cheese · burrata · anchovies · red onion · peppers · olives · bacon · york ham · chicken · pepperoni · serrano ham*








POSTRES · *DESSERTS*

Panal helado de miel y yuzu, crema helada de romero, tofe de miel de lavanda, cremoso de limón 12€ 

Vegan  Vegetariano · *Vegetarian* 

IVA incluido en todos los precios · *VAT included in all prices*

Honey and yuzu ice honeycomb, rosemary ice cream, lavender honey toffee, creamy lemon

Brownie de chocolate con nueces y frutos del bosque, helado de vainilla <i>Chocolate brownie with walnuts and berries, vanilla ice cream</i>	10€ 
Creme brûlée de chocolate blanco MADAGASCAR, sorbete de mango <i>MADAGASCAR white chocolate creme brûlée, mango sorbet</i>	10€ 
Ensalada de frutas de temporada cortadas al momento, menta fresca <i>Seasonal fruit salad cut at the moment, fresh mint</i>	12€ 
Infusión de frutos rojos acompañada de crema helada de queso fresco y rosas escarchadas <i>Red fruits infusion accompanied by frozen cream of fresh cheese and candied roses</i>	12€ 
Selección de quesos elaborados por pequeños productores de Ibiza <i>Selection of cheeses from small Ibiza producers</i>	16€ 
Surtido de helados caseros (precio por bola) <i>Assortment of homemade ice creams (price per scoop)</i>	3.5€ 
- vainilla · chocolate · hierbaluisa · queso fresco · romero · violeta - <i>vanilla · chocolate · hierbaluisa · fresh cheese · rosemary · violet</i>	
Surtido de sorbetes caseros (precio por bola) <i>Assortment of homemade sorbets (price per scoop)</i>	3.5€ 
- limón · fresa · frambuesa · mandarina · mango · citronela - <i>lemon · strawberry · raspberry · tangerine · mango · citronella</i>	