



Una cocina mediterránea basada en la tradición, producto de temporada y respeto por el origen.

Mediterranean cuisine rooted in tradition, seasonal produce and respect for origin.

Para compartir

Jamón ibérico cortado a cuchillo con pan tostado y tomate natural 28

Hand-carved Iberian cured ham with toasted bread and fresh tomato

Croquetas caseras de carrillera con su jugo reducido 17

House-made beef cheek croquettes with reduced jus

Calamar salteado con cebolla caramelizada y sobrasada 21

Sautéed squid with caramelised onion and sobrasada

Tabla de falafel casero con dúo de hummus, salsa de yogur y crudités 17

Homemade falafel platter with duo of hummus, yogurt sauce and crudités

Brocheta de pollo rebozado en panko y mayonesa de curry 16

Panko-breaded chicken skewer with curry mayonnaise

Coca crujiente de sobrasada con cebolla caramelizada, queso de cabra y miel 17

Crispy flat bread with sobrasada, caramelised onion, goat cheese and honey

Coca crujiente con verduras asadas y queso de cabra (opcional) 16

Crispy flatbread with roasted vegetables and goat cheese (optional)

Queso «Pan di Caccio» asado con confitura de aceituna kalamata e higos 21

Baked «Pan di Caccio» cheese with kalamata olive jam and figs

Tartar de atún rojo con aguacate y fresa 28

Bluefin tuna tartare with avocado and strawberry

Ceviche de corvina con sorbete de yuzu 26

Corvina ceviche with yuzu sorbet

Croquetas caseras de jamón 17

House-made ham croquettes

Tataki de atún rojo con mayonesa de soja 28

Bluefin tuna tataki with soy mayonnaise

Gambas rojas al ajillo 30

Red prawns with garlic

Gambas en tempura con salsa chili thai 18

Tempura prawns with Thai chilli sauce

Buñuelos de bacalao con alioli 19

Cod fritters with aioli

Mejillones al vapor con vino blanco 21

Steamed mussels in white wine

Zamburiñas a la plancha 20

Grilled queen scallops

Pan con alioli, aceitunas y boquerones 3

Bread with aioli, olives and marinated anchovies

PRECIO POR PERSONA · PRICE PER PERSON



FLAVORS FROM THE EARTH AND THE GARDEN

Sabores de la tierra y el jardín

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos rojos <i>Goat cheese salad with red berry vinaigrette</i>	19
Burrata con tomate confitado, naranja y albahaca <i>Burrata with confit tomatoes, orange and basil</i>	19
Ensalada payesa de pimientos asados, patata, huevo y ventresca de atún <i>Ibizan country salad with roasted peppers, potato, egg and tuna belly</i>	18
Ensalada de tomate con ventresca de atún, anchoas y cebolla morada <i>Tomato salad with tuna belly, anchovies and red onion</i>	20
Berenjenas gratinadas con queso de cabra, tomate dulce y albahaca <i>Gratinated aubergine with goat cheese, sweet tomato and basil</i>	18
Alcachofas confitadas a la parrilla con trufa y guanciale <i>Grilled confit artichokes with truffle and guanciale</i>	20

Corvina con sofrito, verduras asadas y patatas «a lo pobre» 29
Corvina with sofrito, roasted vegetables and Spanish-style potatoes

Rodaballo en salsa verde con patatas confitadas 30
Turbot in green sauce with confit potatoes

Linguine frutti di mare 26
Linguine with seafood

FLAVORS OF THE SEA

Sabores del mar

Pescado del día Precio de mercado
Fish of the day · Market price
— Al horno · *Baked*
— Parrillada de pescado y marisco · *Grilled fish and seafood platter*
— Bullit de peix con alioli y arroz a banda · *Traditional Ibizan specialty*
BAJO ENCARGO / PRE-ORDER ONLY



Especialidades a la brasa

Hamburguesa en pan brioche con cheddar, cebolla caramelizada y mayonesa de trufa <i>Burger in a brioche bun with cheddar, caramelised onion and truffle mayonnaise</i>	20
Muslo de pollo payés con mazorca asada, boniato y chimichurri <i>Roasted free-range chicken thigh with grilled corn, sweet potato and chimichurri</i>	20
Pluma ibérica con verduras asadas, patatas «a lo pobre» y mojo picón <i>Iberian pork pluma with roasted vegetables, Spanish-style potatoes and mojo picón</i>	29
Lomo alto de ternera con verduras asadas, patatas «a lo pobre» y mojo picón <i>Ribeye steak with roasted vegetables, Spanish-style potatoes and mojo picón</i>	35
Solomillo de ternera con verduras asadas, patatas «a lo pobre» y mojo picón <i>Beef tenderloin with roasted vegetables, Spanish-style potatoes and mojo picón</i>	35
Chuletón de ternera «Selección» MADURACIÓN MÍNIMA 30 DÍAS <i>«Selección» bone-in rib chop, aged for a minimum of 30 days</i>	72/kg
Guarnición incluida: Patatas rústicas con pimientos de padrón <i>Garnish included: Rustic potatoes with Padrón peppers</i>	

LECHAZO

D.O. Aranda del Duero · Suckling lamb

Paletilla de cordero 35
Suckling lamb shoulder

Chuletillas de cordero 32
Suckling lamb cutlets

Mollejas de cordero 25
Suckling lamb sweetbreads

Cuarto de cordero 78
Quarter of suckling lamb

PARA 2 PERSONAS · BAJO ENCARGO
FOR 2 · PRE-ORDER ONLY

COCHINILLO

D.O. Segovia · Suckling pig

Cuarto de cochinillo 65
Suckling pig quarter

PARA 2 PERSONAS · BAJO ENCARGO
FOR 2 · PRE-ORDER ONLY

Una propuesta que se mantiene fiel a la tradición, donde el tiempo, el producto y el fuego marcan el resultado.

A proposal that stays true to tradition, where time, produce and fire define the result.

Guarnición incluida: Ensalada mixta y patatas rústicas con pimientos de padrón
Garnish included: Mixed salad and rustic potatoes with Padrón peppers



Arroces y Fideuà

Arroz a banda con alioli	24
<i>«A banda» rice with aioli</i>	
Arroz seco con pluma ibérica, confit de pato y setas	30
<i>Dry rice with Iberian pork, duck confit and mushrooms</i>	
Paella mixta de pollo payés y marisco	28
<i>Mixed paella with free-range chicken and seafood</i>	
Paella de pescado y marisco	30
<i>Fish and seafood paella</i>	
Arroz negro con gamba roja y rape	29
<i>Black rice with red prawns and monkfish</i>	
Arroz ciego de pescado y marisco	30
<i>Boneless fish and seafood rice</i>	
Fideuà de pescado y marisco	30
<i>Fish and seafood fideuà</i>	
Arroz de bogavante (meloso o seco)	39
<i>Lobster rice (creamy or dry)</i>	
Arroz a la marinera	28
<i>Fisherman-style rice</i>	
Paella de verduras 100% vegetal	25
<i>Vegetable paella, 100% plant-based</i>	



DESSERTS

Postres

Teja de almendra con helado y salsa de mango	12
<i>Almond crisp with ice cream and mango sauce</i>	
Sopa de chocolate blanco y maracuyá con helado de frambuesa	11
<i>White chocolate and passion fruit soup with raspberry ice cream</i>	
Sorbete de limón y cava con coulis de frutos rojos	9
<i>Lemon and cava sorbet with red fruit coulis</i>	
Carpaccio de piña caramelizada	10
<i>Caramelised pineapple carpaccio</i>	
Tarta de queso con coulis de frutos rojos	10
<i>Cheesecake with red fruit coulis</i>	
Tatin de manzana	10
<i>Apple tarte tatin</i>	
Greixonera ibicenca	10
<i>Traditional Ibizan dessert</i>	
Bola de helado artesanal (<i>consulte los sabores disponibles</i>)	4
<i>Artisan ice cream scoop (please ask for available flavours)</i>	



