

FRUIT BAR

450 ml 	Fresh Juices	1991 Naranja, fresa y plátano <i>Orange, strawberry and banana</i>	8€
		Ginger Boy Piña, manzana, limón y Gimber <i>Pineapple, apple, lemon y Gimber</i>	8€
250 ml 	Detox <i>Fresh vegetables, cold pressed and not pasteurized</i>	Chia Man Chía, manzana, mango, plátano y fruta de la pasión <i>Chia, apple, mango, banana and passion fruit</i>	8€
		Forever Young Aguacate, coco, plátano, espinacas, maracuyá, manzana y mango <i>Avocado, coconut, banana, spinach, passion fruit, apple and mango</i>	8€

COCKTAILS

Aperitivo	Kir Royal <i>Licor Merlet</i>	11€
	Negroni <i>Shaken, not stirred “like” J.Bond</i>	13€
	Spritz <i>con Campari o Aperol</i>	17€
	Gin Basel Smash	17€
Spicy	Michelada <i>con Clamato, Tajín y salsa Valentina</i>	12€
	Bloody Mary <i>orgánico</i>	17€
Mule	Mezcal Mule <i>Ginger Beer Fever Tree</i>	15€
	Moscow Mule	15€
Martini	Espresso Martini <i>con Licor Borguetti</i>	17€
	Porn Star Martini <i>con Licor Fair</i>	16€
	French Martini <i>con Licor Chambord</i>	16€
Sour On the Rocks	Margarita (tequila) / Mezcalita (mezcal) / Sidecar (cognac)	17€
	<i>Triple sec Merlet y lima recién exprimida</i>	
	Pisco Sour <i>con bitter Chuncho</i>	17€
	Amaretto Sour	17€
Party Drinks	Caipirinha <i>con cachaza Leblon</i>	17€
	Mai Tai	17€
	La Paloma <i>Pomelo</i>	17€
	Sex on the beach	17€
	Long Island Iced Iea <i>Organic coke</i>	18€

BEERS

Lager Estrella Damm 5€ Pacífico Clara 6,50€ Turia Lager Extra 6€ Free Damm Tostada 5€	Pale Ale Complot IPA 6€	Aceitunas Gordal Gordal Spanish Olives 3€
Roja fresca Malquerida 6€	Cider Magners 6€	Patatas Sal de Ibiza ‘Sal de Ibiza’ chips 3€



OOOOOLE!

- PAN
7,50€

1. De aceite crujiente y tomate restregado “Rosseta”

2. Pan artesano de algarroba con alioli de ajo asado y aceituna gordal

1. Crispy oily bread with tomato "Roseta"

2. Artisan carob bread with roasted garlic "alioli" and gordal olives
- CALAMARES
23€

Calamares fritos con mix harinas, pimientos del Padrón y mayonesa de wasabi

Fried squids with a mixture of flour, ‘Padrón’ peppers and wasabi mayonnaise (Ración / Media Ración) (Full serving / Half serving)
- MEDITERRÁNEA
30€

Lubina en aceite de oliva, mix de tomates, kalamata, alcaparras, ajetes, galleta marinera ibicenca

Sea bass in olive oil, tomato mix, kalamata, capers, baby garlic, ibiza seafood cookie
- GAMBAS
25€

Gambas al ajillo con lemon grass, lima kaffir, chili fresco y pan de aceite crujiente

Garlic prawns with lemon grass, lime kaffir, fresh chili and crispy oily bread
- ANCHOAS
21€

Anchoas de Cantabria 00 Doña Tomasa (6 uds)

‘Doble cero’ Cantabria Anchovies Doña Tomasa (Portion of 6)
- JAMÓN
33€

Paleta ibérica de bellota Domecq Huelva 80 gr.

Iberico ham acorn-fed Domecq Huelva 80 gr.
- HUEVOS ROTOS
26€

Huevos camperos, alcachofa, patata, parmesano, foie y jamón de bellota

Free range eggs, artichoke, potato, parmesan, foie and Iberico ham acorn-fed
- PULPO
29€

Pulpo al grill con espuma de patata y pimentón de La Vera

Grilled octopus with creamy potatoes and La Vera paprika

LA MAAAMA

- RISOTTO
32€

Arroz Carnaroli Acquerello, setas, foie, queso gorgonzola y demi-glace de ternera

Molino Roca rice, mushrooms, foie, gorgonzola cheese and beef demi glace
- RAVIOLI
33€

De trufa fresca, ricotta, frutos secos y salsa de parmesano

Stuffed with fresh truffle, ricotta cheese and nuts with parmesan sauce
- CARBONARA
29€

Parpadelle con huevo a baja temperatura, guanciale y parmesano

Parpadelle with low-temperature egg, guanciale and parmesan cheese

KIDSSSS

- FUSILLI
14€

Fusilli napolitana - parmiggiano
- PIZZA
14€

Tomate, mozzarella y albahaca

Tomato, mozzarella and basil

VEGEEETAS

- PADRÓN
15€

Pimientos verdes de padrón fritos

Fried ‘padrón’ green peppers
- MR. POTATO
9€

Patatas fritas caseras con salsa picante del chef

Homemade chips with the chef’s spicy sauce
- DUO HUMMUS
21€

Hummus de garbanzo y trufa y hummus de remolacha con pan de pita

Chickpea and truffle hummus and beet hummus with pita bread
- PINSA ROMANA
24€

Rúcula, berenjena asada, búfala, pesto y tomate seco

Rocket, roasted aubergine, bufala mozzarella, pesto and dried tomatoes
- BURRATA
25€

Tomate, remolacha, tomate seco, pesto rojo, albahaca y nueces

Tomato, beet, sundried tomato, red pesto, basil and walnuts
- CURRY
28€

Curry rojo con fideos yaki-soba, proteína de soja y verduras

Red curry, yaki-soba noodles, soy protein and vegetables

PRINCIPAAAL

- CARPACCIO
26€

De picaña madurada, con flor de sal, pimienta, aceite virgen extra y pan carasau

Dry aged picaña, with fleur de sel, pepper, extra virgin oil and carasau bread
- CEVICHE
30€

Corvina, boniato asado, aguacate, maíz, cebolla morada y cilantro

Croaker fish, roasted sweet potato, avocado, corn, red onion and cilantro
- BURGER
28€

200 gr. de Angus, lechuga, tomate, ketchup bloody mary, mermelada de bacon y relish de pepinillos

200 grs. Angus, lettuce, tomato, bloody mary ketchup, bacon jam and pickle relish
- CORDERO
35€

Terrina de cordero a baja temperatura, boniato, castañas, setas y tomillo

Low temperature lamb terrine, sweet potato, chestnuts, mushrooms and thyme
- GRAN CUK
29€

Pechuga de pollo gourmet a baja temperatura con reducción cítrica

Gourmet chicken breast cooks low temperature with citrus reduction
- RODABALLO
33€

Rodaballo a la bilbaína con patatas panaderas

Turbot bilbaína style with fried potatoes
- BLACK ANGUS
39€ (300 grs.)

Entrecote Black Angus con puré de patatas a la mostaza Pommery

Black Angus Entrecotte with mashed potatoes with Pommery mustard
- LUBINA
80€ (1 kg.)

Lubina Salvajemente buena con patata fritas panadera, pimiento y puerro

Wildly good sea bass with round potatoes slices, leeks and peppers

SANGRIAA
SANGRIAA
SANGRIAA

- TINTO 55€

Tinto Garnacha

Red Wine Grenache

Zumo de naranja, Dry Curaçao Handmade, Pêche de Vigne y limonada
- CLERICOT 60€

Blanco

White Wine / Espumoso Cava

Sparkling Cava

Zumo de fresa y naranja, Dry Curaçao Handmade y sirope de melocotón Giffard