

---

---


## ENTRANTES

### STARTERS

Nuestras croquetas melosas de jamón ibérico (6uds.)

*Our creamy iberian ham croquettes (6uts.)*

16 €

 Salmorejo de mango y fruta de la pasión, tabulé y pepino

*Mango and passion fruit cold "salmorejo", tabulé and cucumber*

19 €

Ensalada de burrata, tomate de temporada, rúcula y aceite de trufa


*Burrata cheese salad, seasonal tomato and rocket with truffle oil*

21 €

Espárragos con puerros confitados a la brasa y jamón ibérico

*Asparagus with grilled confit leeks and Iberian ham*

22 €

 Ensalada de quinoa, aguacate encurtido, fruta y hortalizas, aliñado con vinagreta oriental

*Quinoa salad, pickled avocado, fruits and vegetables seasoned with asian style dressing*

22 €

Carpaccio de salmón salvaje marinado en remolacha con manzana, quesos y rúcula

*Wild salmon carpaccio marinated in beetroot with apple, cheese, mustard and rocket*

23 €

Tartar de tomate con carpaccio de langostinos y licuado de lechuga

*Tomato tartar with shrimp carpaccio and lettuce sauce*

24 €

Steak tartar Only YOU, mostaza verde y tostas ibicencas

*Steak tartare 'Only YOU', green mustard and Ibiza style toasts*

26 €

Jamón ibérico de bellota, tostas ibicencas y tomate rallado

*Acorn fed iberian ham, Ibiza style toasts and grated tomato*

38 €

---

## ARROCES Y PASTA

### RICES AND PASTA

Huevo poché a la carbonara con gnocchis caseros y guiso de setas de temporada

*Poached carbonara egg, homemade gnocchi's and seasonal mushroom stew*

20 €

Canelón de rabo de toro, jugo de boletus y bechamel de puerro al tartufo

*Veal tail cannelloni with mushroom broth and leek bechamel with truffle oil*

24 €

Paella a banda con brochetas de rape, hortalizas y alioli de azafrán / 25 min. en tiempo de cocción

*Paella "a banda" with monkfish and vegetables skewers and saffron ali-oli / 25 min. cooking time*

25 €

---

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.  
Establishment with information related to allergies and food intolerances available. Ask our staff for more information.

---



Plato 100% vegano / 100% vegan dish

---

---

DEL MAR  
FROM THE SEA

Chipirones de potera  
encebollados con Chirivía  
y kimchi de fresas  
*Squids sautéed with onions,  
parsnip and strawberry kimchi*  
23 €

Tataki de atún rojo, verduritas al  
jengibre y salsa teriyaki  
*Red tuna tataki with ginger  
vegetables and teriyaki sauce*  
24 €

Merluza salvaje a la plancha con  
pure de apio y espinacas baby  
*Grilled wild hake with celery  
purée and baby spinach*  
25 €

---

DE LA TIERRA  
FROM THE LAND

Burger de buey ecológico  
"La Finca" y chips de verduras  
*"La Finca" organic beef burger  
with vegetable chips*  
21 €

Cordero glaseado, puntaletes  
y pure de boniato asado  
*Glazed lamb, with "rice" and  
roasted sweet potato*  
23 €

Solomillo de vaca vieja  
trinchado, salsa paris y  
parmentier de patata  
*Cured beef tender loin, paris  
sauce and potato parmentier*  
26 €

EL RITMO DULCE...  
SWEET SYMPHONY...

Ceviche de frutas de  
temporada, leche de coco  
y helado de yuzu  
*Seasonal fruit ceviche, coconut  
milk and yuzu ice cream*  
8 €

Gran bombón de chocolate,  
vainilla y kalúa  
*Chocolate "bombon",  
vanilla and Kahlua*  
9 €

Parfait de tofe, crema de baileys  
y helado de chocolate negro  
*Toffee parfait, baileys cream  
and black chocolate ice-cram*  
9 €

Brownie de chocolate blanco  
con yogur y fresas  
*White chocolate brownie with  
yogurt and strawberries*  
9 €

---

Pan y aperitivo  
*Bread and appetizer*  
1,95 €



---

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.  
Establishment with information related to allergies and food intolerances available. Ask our staff for more information.

---



Plato 100% vegano / 100% vegan dish