



Menú
Menu

De lo bueno, lo mejor... As good as it gets...

	Precio
Tabla de jamón ibérico (100 gr) <i>Iberian ham platter (100 gr)</i>	29,00 €
Tabla de quesos payeses <i>Rustic cheese platter</i>	19,00 €

	Precio
Tabla mixta de jamón ibérico y queso payés (100 gr) <i>Mixed Iberian ham platter and rustic cheese (100 gr)</i>	29,00 €

¡Nos gusta el marisco! We love seafood!

	Precio
Ostras Gillardeau nº3 con vinagreta de chalotas, hinojo y alma de caviar <i>Gillardeau oysters (no. 3) with shallot and fennel vinaigrette and alma de caviar</i>	7,50 €

Langostinos tigre (300 gr) <i>Tiger prawns (300 gr)</i>	30,00 €
---	---------

Navajas a la plancha, sishimi, soja y sake (200 gr) <i>Razor clams, sishimi, soy and sake (200 gr)</i>	19,00 €
--	---------

Mejillón de roca al vapor (200 gr) <i>Steamed mussels (200 gr)</i>	18,00 €
--	---------

Berberechos frescos (200 gr) <i>Fresh cockles (200 gr)</i>	18,50 €
--	---------

Almejas japonesas al vapor (200 gr) <i>Steamed Japanese clams</i>	22,00 €
---	---------

Zamburiñas (300 gr) <i>Variegated scallops (300 gr)</i>	30,00 €
---	---------

	Precio
Cigala oo a la plancha con mantequilla de wasabi (200 gr) <i>Grilled crayfish with wasabi butter (200 gr)</i>	25,00 €

Caviar de Riofrío tradicional clásico 30 gr <i>Classic, traditional Riofrío caviar (30 gr)</i>	120,00 €
--	----------

Caviar de Riofrío tradicional clásico 50 gr <i>Classic, traditional Riofrío caviar (50 gr)</i>	220,00 €
--	----------

Caviar de Riofrío tradicional clásico 100 gr <i>Classic, traditional Riofrío caviar (100 gr)</i>	440,00 €
--	----------

Caviar Iraní Beluga 30 gr <i>Iranian Caviar Beluga 30 gr</i>	450,00 €
--	----------

Caviar Iraní Beluga 50 gr <i>Iranian Caviar Beluga 50 gr</i>	700,00 €
--	----------

Caviar Iraní Beluga 100 gr <i>Iranian Caviar Beluga 100 gr</i>	1.500,00 €
--	------------

Somos Cosmopolitas

We are cosmopolitan

	Precio		Precio
\ Uramakis 8 uds. Uramakis 8 pieces		\ Sashimi 6 uds. Sashimi 6 pieces	
Uramaki de Ceviche roll con lubina, pepino, aguacate, cilantro, kiwi y leche de tigre	18,00 €	Salmón	18,00 €
<i>Ceviche uramaki roll with sea bass, cucumber, avocado, cilantro, kiwi and tiger's milk</i>		<i>Salmon</i>	
Uramaki de "Spicy Tuna" roll, atún rojo, aguacate, mahonesa japonesa, sésamo, sriracha, kimuchi, cebollino y tobiko verde	22,00 €	Atún Rojo	19,00 €
<i>Spicy tuna uramaki roll with Bluefin tuna, avocado, Japanese mayonnaise, sesame, sriracha, kimuchi, chives and green tobiko</i>		<i>Bluefin tuna</i>	
Uramaki de dragón, langostino crujiente, aguacate, atún, queso crema, cebollino y salsa anticucho	19,00 €	\ Nigiri 6 uds. Nigiri 6 pieces	
<i>Dragon uramaki with crispy prawn, avocado, tuna, cream cheese, chives and kebab sauce</i>		Salmón	18,00 €
Uramaki de cangrejo de concha blanda en tempura, salsa de chili crab y centollo con pico de gallo	18,50 €	<i>Salmon</i>	
<i>Soft-shell crab tempura uramaki, chilli crab sauce and king crab with pico de gallo</i>		Atún Rojo	19,00 €
		<i>Bluefin tuna</i>	
		\ Combinados Miscellaneous	
		Sushi & Sashimi 40 unidades	100,00 €
		<i>Sushi and sashimi (40 pieces)</i>	

El verde es nuestro color... *Green is our colour...*

Ensalada tailandesa de jamón, soja, cebolleta, cacahuete, salsa de pescado y cilantro <i>Thai salad with ham, soybeans, spring onions, peanuts, with fish and coriander sauce</i>	Precio 18,00 €	Ensalada de pechuga de pollo payés ahumada, crudités de verdura, cacahuetes fritos y chile picante <i>Rustic Smoked Chicken Breast Salad, vegetable crudité, fried peanuts and spicy chilli</i>	Precio 16,00 €
---	-------------------	---	-------------------

Para los exóticos... *The exotic ones...*

Tataki micuit de bonito con crujiente de sésamo, mango y salsa ponzu con yuzu y crujiente de nori y gambas <i>Tuna tataki micuit with crunchy sesame, mango and ponzu sauce with yuzu and crunchy nori and shrimps</i>	Precio 18,50 €	Vieira en gazpacho de agua de tomate, crema de cebolleta, rúcula, tomate ibicenco y flor de anís <i>Scallops in tomato water gazpacho, spring onion cream, arugula, ibizan tomato and anisette flower</i>	Precio 21,00 €
Ceviche de lubina con leche de tigre, aloe vera ibicenca, zanahoria encurtida y crujiente de boniato <i>Ceviche of sea bass with tiger's milk, aloe vera from Ibiza, pickled carrot and crunchy sweet potato</i>	17,50 €		

Arroces del mar y de la huerta

Surf and Turf Rice

	Precio		Precio
Risotto de albahaca, tomate confitado, esfera de mozzarella, germinado de albahaca y migas de avellana <i>Risotto with Basil, sprouts confit tomato, and mozzarella and hazelnut crumble</i>	17,00 €	Arroz de Bogavante y Langostino estilo marinero <i>Fisherman style lobster and prawn rice</i>	23,00 €
		Paella mixta de pescado y carne <i>Mixed paella with fish and meat</i>	21,00 €

Mar de Ibiza

Mediterranean Sea

	Precio		Precio
Bacalao negro con Saykio miso de tinta de chipirón, jengibre encurtido y pak choi <i>Black cod with saikyo miso of squid ink, pickled ginger and pak choi</i>	22,00 €	Chipirones rellenos con salsa de miso shinshu, shiso y germinado de daikon <i>Stuffed baby cuttlefish with shinshu miso sauce, shiso and daikon sprouts</i>	24,00 €
Chili crab de bogavante, cangrejo de concha blanda en tempura, salsa de chili crab, cilantro, pan chino y espárragos <i>Lobster chilli crab, soft-shell crab tempura, chilli crab sauce, cilantro, Chinese bread and asparagus</i>	23,00 €	Vieiras a la parrilla con bruxelle a la mantequilla de avellana, mini remolacha asada y salsa de jalapeños <i>Grilled scallops with hazelnut butter bruxelle, roasted mini beets and jalapeño sauce</i>	29,00 €
Lubina salvaje con polvo de chocolate, asada en arcilla y sopa de citronella, galanga y lima kéfir <i>Wild sea bass with cocoa powder roasted in a clay pot, with lemongrass soup, galanga and kefir lime</i>	29,00 €	Pulpo a la parrilla <i>Grilled octopus</i>	22,00 €

¡A coger fuerza!

Time to refuel!

	Precio		Precio
Entrecot de wagyu sobre brotes de puerro asado con tierra de cacahuete y salsa de ají panka y ají amarillo <i>Wagyu entrecote on a bed of roasted leek sprouts and peanuts with a Peruvian red and yellow pepper sauce</i>	33,00 €	Presa ibérica con puré de causa, chalotas confitadas y rocas crujientes de patatas <i>Iberian pork shoulder with Peruvian style potato purée, confit shallots, and crispy potato "rocks"</i>	22,00 €
Chuletón Ternera a la parrilla con patatas al horno, chimichurri y tomates asados (500gr s/h) <i>Grilled T-bone steak with oven-baked potatoes, chimichurri and roasted tomatoes (500gr excl. bone)</i>	60,00 €	Solomillo de ternera gallega con zanahoria asada, tierra de avellana tostada y esponjoso de yogur con kéfir <i>Galician beef tenderloin with roasted carrots on a bed of toasted hazelnut with a kefir yoghurt mousse</i>	35,00 €
Magret de pollo payés con salsa teriyaki, crujiente de yakisoba y pomelos <i>Rustic chicken magret with teriyaki sauce, crispy yakisoba and grapefruit</i>	19,00 €		

Candy&Candy

Candy&Candy

	Precio		Precio
Selva negra: bizcocho de chocolate, ganaché de guanaja, cereza y crumble de cacao negro <i>Black Forest: chocolate cake, guanaja ganache, cherry and black chocolate crumble</i>	13,00 €	Merengue de coco: sorbete calamansi shiso, piña roti, teja gavotte y cremoso supremo de coco opalys <i>Coconut meringue: calamansi shiso sorbet, pineapple roti, gavotte petit four, and creamy coconut Opalys supremo</i>	11,50 €
Cheese cake: cremoso de mandarina, queso crema waina, palet bretón, esponjoso de queso y eneldo <i>Cheesecake: creamy mandarin, waina cream cheese, Breton shortbread, whipped cheese and dill</i>	11,50 €	Corte de helado de la Abuela: bocadillo helado de mozzarella, ciruela y pistacho <i>Grandma's ice cream sandwich: mozzarella, plum and pistachio ice cream</i>	11,50 €
Ceviche de mango al crue: helado de coco y cilantro, crumble de almendra y coco fresco <i>Crue mango ceviche: coconut and coriander ice cream and almond and fresh coconut crumble</i>	13,00 €	Helados naturales <i>Natural ice cream</i>	8,50 €
Omelette Norvegia: sorbete de lichi y de fresa rosa, bizcocho 72% y ron flambeado <i>Norvegia omelette: lychee and pink strawberry sorbet, 72% sponge cake with rum flambé</i>	13,00 €	Sorbetes <i>Sorbets</i>	9,00 €
		Abanico de frutas de temporada <i>Array of seasonal fruit</i>	13,00 €

