




**Menú**  
*Menu*





Disponemos de **menú ejecutivo de Lunes a Viernes a 20 €**  
(1º, 2º plato, postre o café)

Disponemos de **1/2 menú ejecutivo de Lunes a Viernes a 12,50 €** (1 plato, postre o café)

**Pregunte por nuestro guiso del día**

*We have an **executive menu Monday through Friday for €20**  
(first course, second course and dessert or coffee)*

*We have a **half executive menu Monday through Friday for €12.50**  
(one dish and dessert or coffee)*

*Ask about our stew of the day*

## Para compartir To share

	Precio		Precio
<b>Jamón ibérico de bellota</b> <i>Acorn-fed Iberian ham</i>	26,00 €	<b>Espárragos blancos de Navarra extra (6 uds)</b> <i>Premium-quality white asparagus from Navarra (6 spears)</i>	15,50 €
<b>Tabla mixta de jamón y queso</b> <i>Ham and cheese platter</i>	20,00 €	<b>Ensaladilla de gambas</b> <i>Prawn salad with mayonnaise</i>	13,50 €
<b>Nuestra selección de quesos artesanos</b> Idiazábal, Mahón, Anís de Sta Gertrudis, Manchego <i>Our selection of artisanal cheeses</i> <i>Idiazábal, Mahón, Anís de Sta Gertrudis, Manchego</i>	19,00 €	<b>Pulpo a la gallega con parmentier de patata</b> <i>Galician style octopus with parmentier potatoes</i>	16,50 €
<b>Anchoas de Santoña (6 uds)</b> <i>Anchovies from Santoña (6 anchovies)</i>	24,50 €	<b>Micuit de pato trufado con manzana verde y frutas del tiempo en compota</b> <i>Truffled duck mi-cuit with stewed green apples and seasonal fruit</i>	18,50 €

## Especialidades Specialties

	Precio		Precio
<b>Arroz de langosta roja mediterránea y langostinos (min 2 pax)</b> <i>Mediterranean red lobster and prawn rice (min. 2 people)</i>	25,00 €	<b>Parrillada de pescado y marisco (mín 2 pax)</b> <i>Grilled fish and seafood (min. 2 people)</i>	45,00 €
<b>Arroz de "porc negro" y boletus</b> <i>Porc negre and boletus rice</i>	19,00 €	<b>Espaguetis marineros con almejas, gambas y albahaca</b> <i>Seafood style spaghetti with clams, shrimp and basil</i>	16,00 €
<b>Paella marinera con marisco</b> <i>Seafood paella</i>	21,00 €		

## Nuestro marisco

### *Our seafood*

	Precio		Precio
<b>Ostras Amelié (ud)</b> <i>Amélie oysters (unit)</i>	5,00 €	<b>Nécora cocida</b> <i>Boiled crab</i>	15,00 €
<b>Gamba roja ibicenca</b> <i>Ibizan red shrimp</i>	30,00 €	<b>Cangrejo Real (150 gr)</b> <i>King crab (150 g)</i>	25,00 €
<b>Almejas japonesas al vapor (200 gr)</b> <i>Steamed Japanese clams (200 g)</i>	22,00 €	<b>Mejillón vapor (200 gr)</b> <i>Steamed mussels (200 g)</i>	12,00 €

## Ensaladas y verduras

### *Salads and vegetables*

	Precio		Precio
<b>Ensalada tibia de langostinos</b> Langostinos, “peix sec”, brotes tiernos, crudité de verduras, soja, cebolleta, cilantro y nabo <b>Warm prawn salad</b> Prawns, peix sec, baby leaf greens, vegetable crudités, soybeans, chives, cilantro and turnip	18,00 €	<b>Parrillada de verduras de la huerta payesa</b> Berenjena, calabacín, espárrago ibicenca, patata roja, pimiento rojo y verde asado, cebolla <b>Grilled homegrown vegetables</b> <i>Aubergine, courgette, Ibizan asparagus, red potato, roasted red and green peppers and onion</i>	16,00 €
<b>Tomate ibicenco sobre crosta con ventresca de atún</b> <i>Ibizan tomato on a crust with tuna belly</i>	13,00 €		

# Pescado

## Fish

Todos nuestros pescados estan hechos a la parrilla de carbón y vienen acompañados de patatas al horno, verduras a la parrilla y refrito de ajos

*All of our fish are charcoal grilled and come with baked potatoes, grilled vegetables and garlic sauce.*

Precio  
**Rotja** 29,00 €  
*Scorpionfish*

Precio  
**Lubina asada en arcilla con polvo de chocolate y algas ibicencas** 24,50 €  
*Sea bass baked in clay with chocolate powder and Ibizan seaweed*

**Mero del mediterráneo** 31,00 €  
*Mediterranean grouper*

# Carnes

## Meat

Precio  
**Chuletón "Gallego"** 45,00 €  
Chuletón de Ternera Gallega (500 gr) con patatas al horno  
**Gallego T-bone steak**  
*Galician beef T-bone steak (500 g) with baked potatoes*

Precio  
**Magret de pollo payés** 19,00 €  
Con salsa teriyaki y falso cus-cus de coliflor y brócoli  
**Farm-raised chicken magret**  
*With teriyaki sauce and cauliflower and broccoli faux couscous*

**Solomillo de ternera gallega** 29,00 €  
Con patata ibicenca rustidas al tomillo y mantequilla  
**Galician beef tenderloin**  
*With rustic Ibizan potatoes with thyme and butter*

**Hamburguesa Gourmet "Orson Welles"** 18,00 €  
Carne de Ternera "Extra", Brotes tiernos, cebolla caramelizada, tomate, bacon, queso, huevo pallés  
**'Orson Welles' gourmet hamburger**  
*Premium-quality beef, baby leaf greens, caramelised onion, tomato, bacon, cheese and free-range egg*

# Postres

## Desserts

	Precio		Precio
<b>Ensamada de cabello de ángel con nata y helado de canela</b> <i>Angel hair ensaimada with cream and cinnamon ice cream</i>	10,50 €	<b>Abanico de fruta de temporada</b> <i>A selection of seasonal fruit</i>	10,50 €
<b>Lingotes de brownie con helado y crema montada de vainilla</b> <i>Brownie lingotes with vanilla ice cream and whipped cream</i>	9,50 €	<b>Helados naturales</b> Vainilla, chocolate, fresa y oreo <i>Natural ice creams</i> <i>vanilla, chocolate, strawberry and oreo</i>	7,50 €
<b>Tiramisú Montesol</b> <i>Montesol tiramisu</i>	9,50 €	<b>Tarta del día</b> <i>Cake of the day</i>	8,00 €
<b>Flan de queso de Ibiza con higos confitados</b> <i>Ibizan cheese flan with candied figs</i>	9,50 €		

