




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

Especialidades Specialties

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

Nuestro marisco

Our seafood

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

Ensaladas y verduras

Salads and vegetables

| | Precio | | Precio |
|--|---------|---|---------|
| Ensalada tibia de langostinos Langostinos, “peix sec”, brotes tiernos, crudité de verduras, soja, cebolleta, cilantro y nabo Warm prawn salad Prawns, peix sec, baby leaf greens, vegetable crudités, soybeans, chives, cilantro and turnip | 18,00 € | Parrillada de verduras de la huerta payesa Berenjena, calabacín, espárrago ibicenca, patata roja, pimiento rojo y verde asado, cebolla Grilled homegrown vegetables <i>Aubergine, courgette, Ibizan asparagus, red potato, roasted red and green peppers and onion</i> | 16,00 € |
| Tomate ibicenco sobre crosta con ventresca de atún <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 |
|---|---------|--|---------|
| Ensamada de cabello de ángel con nata y helado de canela <i>Angel hair ensaimada with cream and cinnamon ice cream</i> | 10,50 € | Abanico de fruta de temporada <i>A selection of seasonal fruit</i> | 10,50 € |
| Lingotes de brownie con helado y crema montada de vainilla <i>Brownie lingotes with vanilla ice cream and whipped cream</i> | 9,50 € | Helados naturales Vainilla, chocolate, fresa y oreo <i>Natural ice creams</i> <i>vanilla, chocolate, strawberry and oreo</i> | 7,50 € |
| Tiramisú Montesol <i>Montesol tiramisu</i> | 9,50 € | Tarta del día <i>Cake of the day</i> | 7,00 € |
| Flan de queso de Ibiza con higos confitados <i>Ibizan cheese flan with candied figs</i> | 9,50 € | | |

