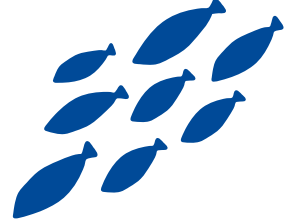




CARTA



PARA EMPEZAR

GILDA, pincho de aceitunas, piparra y anchoas.

Pan de la casa, gilda y ALIOLI (precio por persona).

JAMÓN IBÉRICO

Jamón ibérico de BELLOTA con tostas de pan de cristal y su tomate.

ANCHOAS DE SANTOÑA

Anchoas de Santoña con tostas de pan de cristal y su tomate.

COQUINAS

Cazuela de PIPAS DE MAR (coquinas, tellinas) con ajo, perejil y un toque de jengibre.

FRITA DE PULPO

Tradición ibicenca, frita de pulpo con patatas.

CALAMARES ANDALUZA

Calamares a la andaluza fritos con harina de garbanzos.

SURTIDO DE CROQUETAS

Mix de croquetas; Jamón, Calamar en su tinta, Boletus Edulis con Trufa. (6uds).

RACIÓN CROQUETAS

Ración Croquetas de Jamón o Boletus Edulis con Trufa. (6 UDS).

FRESCOS

ENSALADA TOMATE

Ensalada de tomate y cebolla .

ENSALADA MIXTA

Nuestra ensalada mixta de la casa con ventresca.

BURRATA

Burrata, tomate, piñones, y pesto tradicional de albahaca.

ARROCES (min. 2 px)

BULLIT DE PEIX

Bullit de Peix; Guiso tradicional ibicenco de pescado, con su arroz a banda y alioli de azafrán.

ARROZ NEGRO

Arroz negro seco con sepia, alioli y gamba roja.

ARROZ SECO DE PESCADO Y MARISCO.

ARROZ DE BOGAVANTE

Arroz de Bogavante (seco o meloso).

ARROZ MIXTO

Arroz de pollo, pescado, marisco.

ARRROZ SECO DE VERDURAS.

FIDEUA DE PESCADO Y MARISCO.

ARROZ SECO A BANDA CON ALIOLI DE AZAFRÁN.

PRECIO:

2,50€/pp

3,80€/pp

30,00€

31,00€

24,00€

25,00€

23,00€

18,00€

18,00€

19,00€

20,00€

22,00€

43,00€/PP

31,00€/PP

36,00€/PP

43,00€/PP

28,00€/PP

28,00€/PP

28,00€/PP

27,00€/PP



MENU



STARTERS

GILDA", piparra (basque chili pepper), olive and anchovy kebab.

Bread of the house, "gilda" and AIOLI (price per person).

IBERICO CURED BELLOTA

Iberico cured Bellota ham with crystal bread toast and tomato.

ANCHOVIES SANTOÑA

Anchovies from Santoña with crystal bread toast and tomato.

TINY CLAM

Tiny Clam casserole with garlic, parsley and a touch of ginger.

PAN FRIED OCTOPUS

Ibizan Tradition pan fried octopus with potatoes.

ANDALUSIAN STYLE FRIED SQUIDS

Andalusian style fried squids with chickpea flour and sauce with a spicy touch.

ASSORTMENT OF CROQUETTES

Assortment of croquettes (6 pieces) ham, squid in its ink and boletus edulis and truffle.

SERVING CROQUETTES

Serving of Ham or Boletus Edulis and Truffles croquettes (6 pieces).

PRICE:

2,50€/pp

3,80€/pp

30,00€

31,00€

24,00€

25,00€

23,00€

18,00€

18,00€

COLD DISHES

TOMATO SALAD

Tomato and onion salad.

MIXED SALAD

Mixed summer salad with Tuna.

BURRATA SALAD

Burrata salad with tomato, pine nuts and traditional basil pesto.

19,00€

20,00€

22,00€

RICE (min. 2 px)

BULLIT DE PEIX

"Bullit de Peix": traditional Ibizan fish stew, with "a banda" paella and saffron aioli.

BLACK PAELLA

Black paella; With cuttlefish, fish, red prawn and aioli.

FISH AND SEAFOOD PAELLA

LOBSTER RICE (Dry or brothy)

MIXED PAELLA

Mixed paella with chicken, fish, seafood.

VEGETABLE PAELLA

FIDEUÁ

(Moddle paella) with fish and seafood.

A BANDA PAELLA

"A Banda" paella with saffron aioli.

43,00€/PP

31,00€/PP

36,00€/PP

43,00€/PP

28,00€/PP

28,00€/PP

28,00€/PP

27,00€/PP



FROM CHILDREN

CHILDREN'S COMBI

Mixed Dish of pasta with homemade tomato sauce, ham croquettes, chips and one option to choose from: chicken finger or grilled hake.

PRICE:

19,00€

PASTA OF DAY

15,00€

FISH DISHES

GRILLED SEA BASS

Grilled sea bass loin with its Fried Head and our homemade potatoes.

33,00€

MIXED GRILL OF FISH

Mixed grill of fish with potato stew with "suquet" and seafood.

41,00€

FRESH FISH OF THE DAY

Fresh fish of the day and baked potato stew with broth.

PSM

SQUID

Grilled Squid served with salad.

30,00€

OCTOPUS

Barbecued Octopus with a romesco base, accompanied by homemade potatoes and olive tapenade.

34,00€

MEAT DISHES

FILLET STEAK

Grilled Fillet Steak, accompanied by potatoes and vegetables.

37,00€

STEAK TARTARE

Classic beef Tartare with toast.

35,00€

DESSERT

ALMOND BRITTLE

Our traditional Almond Brittle with chocolate ice cream.

11,00€

CHEESE CAKE

Creamy cheese and fig jam cake with Bourbon vanilla ice cream.

11,00€

SEASON FRUIT DISH

12,00€

CHOCOLATE FONDANT

Chocolate Fondant with vanilla ice cream scoop. (12 min of preparate time).

12,00€

ICE CREAM SCOOP

(chocolate, bourbon vanilla, lemon or strawberry).

6,00€/unit

MOJITO SORBET

Our already famous Mojito sorbet.

11,00€

EXTRA MINI MOJITO SORBET

5,00€

ASSORTMENT OF DESSERT

Assortment of our dessert for two people with 2 mini mojito sorbets.

28,00€



PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

COMBINADO DE NIÑOS

Combinado de pasta con salsa casera de tomate, croquetas de jamón, patatas fritas y a elegir: Finger de pollo o Merluza a la plancha

PRECIO:

19,00€

PASTA DEL DÍA

15,00€

PESCADOS

LUBINA A LA PLANCHA

Lubina a la plancha con su CABEZA FRITA y nuestras patatas panaderas.

33,00€

PARRILADA DE PESCADO

Parrillada de pescado con guiso de patatas con suquet y frutos del mar

41,00€

PESCADO FRESCO DEL DÍA

Pescado fresco del día con guiso de patatas al horno con suquet.

PSM

CALAMAR

Calamar a la plancha acompañado de ensalada.

30,00€

PULPO

Pulpo braseado con base de romescu, acompañado de patatas panaderas y olivada.

34,00€

CARNES

SOLOMILLO

Solomillo de ternera a la plancha, acompañado de patatas y verduritas.

37,00€

STEAK TARTAR

Steak Tartare clásico de ternera con sus tostas.

35,00€

POSTRES

TEJA DE ALMENDRAS

Nuestra tradicional teja de Almendras con helado de chocolate.

11,00€

CHEESE CAKE

Tarta Cremosa de queso y mermelada de higos con helado de vainilla Bourbon

11,00€

FRUTA DE TEMPORADA

12,00€

COULANT DE CHOCOLATE

Sorpresa de chocolate con helado de vainilla (disponible opción sin gluten acompañada de helado de frambuesa) (12min preparación).

12,00€

BOLAS DE HELADO

(chocolate, vainilla bourbon , limón o fresa).

6,00€/unit

SORBETE DE MOJITO

Nuestro famoso sorbete de mojito.

11,00€

MINI MOJITO DE SORBETE EXTRA

5,00€

SURTIDO DE POSTRES

Surtido de nuestros postres para dos personas con dos mini sorbetes de mojito.

28,00€