

M E N Ú



A L M A

M E D I T E R R Á N E A

PARA EMPEZAR

OLIVAS, PAN, BOQUERONES, ALIOLI BLANCO Y ALIOLI NEGRO 3,50 €/pp

JAMÓN IBÉRICO

Jamón ibérico de bellota servido con pan con tomate. **28,00 €**

ANCHOAS DE SANTOÑA

Anchoas de Santoña 00 servidas con pan con tomate (10 filetes). **30,00 €**

NUESTRA ENSALADILLA

Ensaladilla de pimiento asado, base de aceituna negra y bonito. **17,00 €**

BRAVAS

Nuestras patatas bravas y alioli. **15,00 €**

MEJILLONES

Cazuelita de mejillones cántabros servidos al vapor o a la marinera. **22,00 €**

PIPAS DE MAR

Coquinas (tellinas) con ajo perejil y su toque de jengibre. **20,00 €**

FRITÁ DE PULPO

Tradición ibicenca, frita de pulpo con patatas. **24,00 €**

CONO DE FRITURA ANDALUZA

Mix de fritura andaluza; boquerón, calamar, gambusi, chanquete y su emulsión de perejil. **21,00 €**

CALAMARES ANDALUZA

Calamares fritos con harina de garbanzo. **21,00 €**

GAMBAS AL AJILLO

Gamba roja mediterránea (con cabeza), cocinadas con aceite, ajo y guindilla. **28,00 €**

SURTIDO DE CROQUETAS

Mix de croquetas; chuleta, jamón, calamar y setas (8uds). **18,00 €**

FRESCOS

GAZPACHO

Gazpacho clásico, picatostes y sus verduritas. **16,00 €**

ENSALADA FRESCA DE VERANO

Nuestra ensalada a base de lechugas payesas, huevo codorniz, nueces y verduritas encurtidas. **20,00 €**

TOMATE BUEY

Tomate corazón de buey, pimiento rojo asado y atún con aroma de albahaca. **22,00 €**

ENSALADA DE SALMÓN

Tacos de salmón ahumado, aguacate, ricota y queso fresco con eneldo. **22,00 €**

ARROCES (min. 2 px)

BULLIT DE PEIX

Pescados de roca cocinados de forma tradicional ibicenca y su arroz a banda. **42,00 €/pp**

ARROZ NEGRO

Arroz negro seco con sepia, alioli y gamba roja. **26,00 €/pp**

ARROZ MARINERA

Arroz seco con cigalas y pescados isleños. **35,00 € pp**

MELOSO DE BOGAVANTE

Meloso de Bogavante azul. **42,00 €/pp**

FIDEUÁ A BANDA 25,00 €

ARROZ DE VERDURAS

Arroz cremoso de verduras y queso ibicenca **28,00 €**



PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

COMBI DE NIÑOS

Combinado de pasta con salsa casera de tomate, delicias de pollo de corral o merluza, croquetas de jamón y patatas paja. **18,00 €**

DE LA LONJA

OSTRAS

Ostras al natural con nuestra vinagreta de estragón, cítrico y picante **6uds. 36 €/ Ud. 7 €.**

LUBINA A LA SAL

Lubina a la sal (min. 2 px.) con nuestra patata panadera y ensalada verde de verano. **34,00 € pp.**

LUBINA A LA PLANCHA O ESPALDA

Lubina a la plancha o espalda con nuestra patata panadera y ensalada verde de verano. **32,00 €**

PARRILLADA DE PESCADO

Parrillada de pescado isleño con guiso de patatas en suquet y frutos del mar. **38,00 €**

PESCADO FRESCO DEL DÍA

Pescado fresco del día al horno con nuestra patata panadera y ensalada verde de verano. **PSM**

ATÚN

Tataki de Atún Balfegó a la parrilla. **36,00 €**

CALAMAR

Calamar a la plancha con alioli negro y emulsión de sobrasada, acompañado de patata panadera, y ensalada verde de verano. **28,00 €**

PULPO

Pulpo braseado con base de romesco acompañado de patata panadera y ensalada verde de verano. **32,00 €**

BACALAO

Bacalao S'Illa des Bosc, con un alioli suave de albahaca, salsa romesco y una picada de verduras y frutas secas. **29,00 €**

CARNIVOROS

POLLO

Pollo de corral con salsa teriyaki salteado con fideos de arroz y verduritas. **28,00 €**

CORDERO

Chuletillas lechales a la brasa, picada mediterránea con patata al horno. **29,00€**

CARRILLERA

Cerdo guisado carrilleras al jerez, hongos e higos, con patata al horno. **28,00 €**

TERNERA

Solomillo de ternera gallega a la brasa, con patata al horno. **35,00 € (suplemento 3€ foie)**

ALBÓNDIGAS

Albóndigas guisadas con picada de ternera, guiso atomatado de sepia y patata al horno. **25,00 €**

STEAK TARTAR

Steak tartar clásico acompañado de encurtidos y tostas. **32,00 €**