

C A R T A



A L M A

M E D I T E R R Á N E A



CARTA

PARA EMPEZAR

PRECIO:

PAN DE LA CASA, ACEITUNAS Y ALIOLI (precio por persona).	3,80€/pp
JAMÓN IBÉRICO Jamón ibérico de BELLOTA con tostas de pan de cristal y su tomate.	30,00€
ANCHOAS DE SANTOÑA Anchoas de Santoña con tostas de pan de cristal y su tomate.	31,00€
COQUINAS Cazuela de PIPAS DE MAR (coquinas, tellinas) con ajo, perejil y un toque de jengibre.	25,00€
FRITA DE PULPO Tradición ibicenca, frita de pulpo con patatas.	26,00€
CALAMARES ANDALUZA Calamares a la andaluza fritos con harina de garbanzos.	24,00€
SURTIDO DE CROQUETAS Mix de croquetas; Jamón, Calamar en su tinta, Boletus Edulis con Trufa. (6uds).	19,00€
RACIÓN CROQUETAS Ración Croquetas de Jamón o Boletus Edulis con Trufa. (6 UDS).	19,00€

FRESCOS

ENSALADA TOMATE Ensalada de tomate y cebolla .	19,00€
ENSALADA MIXTA Nuestra ensalada mixta de la casa con ventresca de Atún.	21,00€
BURRATA Burrata, tomate, piñones, y pesto tradicional de albahaca.	23,00€
ENSALADA DE QUINOA Ensalada de QUINOA con cítricos, gengibre y humus de remolacha.	22,00€
CARPACCIO DE GAMBA ROJA Carpaccio de Gamba roja con CAVIAR de Esturión OSIETRA.	38,00€
TARTAR DE SALMÓN Tartar de Salmón, mango, fresa y crema de aguacate.	25,00€
TARTAR DE ATÚN Tartar de Salmón, mango, fresa y crema de aguacate.	26,00€

ARROCES (min. 2 px)

BULLIT DE PEIX Bullit de Peix; Guiso tradicional ibicenco de pescado, con su arroz a banda y alioli de azafrán.	43,00€/PP
ARROZ NEGRO Arroz negro seco con sepia, alioli y gamba roja.	31,00€/PP
ARROZ SECO DE PESCADO Y MARISCO.	36,00€/PP
ARROZ DEL SENYORET "ARROZ CIEGO"	38,00€/PP
ARROZ DE BOGAVANTE Arroz de Bogavante (seco o meloso).	43,00€/PP
ARROZ MIXTO Arroz de pollo, pescado, marisco.	30,00€/PP
ARRROZ SECO DE VERDURAS.	28,00€/PP
FIDEUA DE PESCADO Y MARISCO.	30,00€/PP
ARROZ SECO A BANDA CON ALIOLI DE AZAFRÁN.	29,00€/PP

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

PRECIO:

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

20,00€

PASTA DEL DÍA (Únicamente para niños)

16,00€

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

42,00€

PESCADO FRESCO DEL DÍA

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

PSM

LANGOSTA (Mínimo 2 personas)

Langosta con patatas, pimiento y huevo frito.

45,00€/pp

CALAMAR

Calamar a la plancha acompañado de ensalada.

30,00€

PULPO

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

34,00€

BACALADO "S'illa des Bosc"

Bacalado, alioli suave de albahaca, romesco y una picada de verduritas y frutos secos.

31,00€

TATAKI ATÚN ROJO

Tataki de Atún rojo, salteado de arroz y verduritas.

39,00€

CARNES

SOLOMILLO

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

37,00€

PRESA IBÉRICA

Presa Ibérica a la plancha, acompañada de patatas y verduritas.

35,00€

STEAK TARTAR

Steak Tartare clásico de ternera con sus tostas.

36,00€

STEAK TARTAR PRESA

Steak Tartare de Presa Ibérica con sus tostas.

32,00€

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€

CHOCOLATE DUBAI

Tarta de Chocolate y pistacho acompañado de helado de pistacho.

12,00€

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.

30,00€



STARTERS

	PRICE:
BREAD OF THE HOUSE, ALIOLI AND OLIVES. (Price per person).	3,80€/pp
IBERICO CURED BELLOTA <i>Iberico cured Bellota ham with crystal bread toast and tomato.</i>	30,00€
ANCHOVIES SANTOÑA Anchovies from Santoña with crystal bread toast and tomato.	31,00€
TINY CLAM Tiny Clam casserole with garlic, parsley and a touch of ginger.	25,00€
PAN FRIED OCTOPUS <i>Ibizan Tradition pan fried octopus with potatoes.</i>	26,00€
ANDALUSIAN STYLE FRIED SQUIDS <i>Andalusian style fried squids with chickpea flour and sauce with a spicy touch.</i>	24,00€
ASSORTMENT OF CROQUETTES Assortment of croquettes (6 pieces) ham, squid in its ink and boletus edulis and truffle.	19,00€
SERVING CROQUETTES Serving of Ham or Boletus Edulis and Truffles croquettes (6 pieces).	19,00€

COLD DISHES

TOMATO SALAD Tomato and onion salad.	19,00€
MIXED SALAD Mixed summer salad with Tuna.	21,00€
BURRATA SALAD Burrata salad with tomato, pine nuts and traditional basil pesto.	23,00€
QUINOA SALAD QUINOA salad with citrus, ginger and beetroot hummus.	22,00€
RED PRAWN CARPACCIO Red Shrimp Carpaccio with OSIETRA Sturgeon CAVIAR.	38,00€
SALMON TARTARE Salmon, mango, strawberry and avocado cream tartare.	25,00€
TUNA TARTARE RED TUNA, mango, strawberry and avocado cream tartare.	26,00€

RICE (min. 2 px)

BULLIT DE PEIX "Bullit de Peix": traditional Ibizan fish stew, with "a banda" paella and saffron aioli.	43,00€/PP
BLACK PAELLA Black paella; With cuttlefish, fish, red prawn and aioli.	31,00€/PP
FISH AND SEAFOOD PAELLA	36,00€/PP
NAKED SEAFOOD PAELLA "Senyoret or Lord paella"	38,00€/pp
LOBSTER RICE (Dry or brothy)	43,00€/PP
MIXED PAELLA <i>Mixed paella with chicken , fish, seafood.</i>	30,00€/PP
VEGETABLE PAELLA	28,00€/PP
FIDEUÁ (Moddle paella) with fish and seafood.	30,00€/PP
A BANDA PAELLA <i>"A Banda" paella with saffron aioli.</i>	29,00€/PP

FROM CHILDREN

PRICE:

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.

20,00€

PASTA OF DAY (Only for children)

16,00€

FISH DISHES

GRILLED SEA BASS

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

35,00€

MIXED GRILL OF FISH

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

42,00€

FRESH FISH OF THE DAY

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

PSM

LOBSTER (Minim 2 person)

LoBster with baked potato, pepper and fried eggs.

45,00€/PP

SQUID

Grilled Squid served with salad.

30,00€

OCTOPUS

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

34,00€

S'ILLA DES BOSC COD

COD with light basil alioli, romesco sauce and diced vegetables with dried fruits.

31,00€

BLUEFIN TUNA TATAKI

TATAKI of red tuna sautéed with rice and vegetables.

38,00€

MEAT DISHES

FILLET STEAK

Grilled Fillet Steak, accompanied by potatoes and vegetables.

37,00€

IBERIAN PRESA

Presas (IBERIAN PORK steaks from the end of the loin), accompanied by potatoes and vegetables.

35,00€

STEAK TARTARE

Classic beef Tartare with toast.

35,00€

IBERIAN PRESA STEAK TARTARE

Classic "PRESA" tartare (Iberian pork from the end of the loin) with toast.

32,00€

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€

DUBAI CHOCOLAT

Chocolate and pistachio cake with pistachio ice cream.

12,00€

SEASON FRUIT DISH

12,00€

CHOCOLATE FONDANT

Chocolate Fondant with vanilla ice cream scoop. (12 min of prepare 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.

30,00€