

ENTRANTES

PAN CON ALIOLI Y ACEITUNA KALAMATA ^M 8/ración

GAZPACHO DE TOMATE CEREZA ^{MP} 13
Con almendras tostadas y aceite de oliva virgen extra

HUMMUS DE GARBANZO ^{MGI} 16
Con foccacia tostada y pimentón

ENSALADA DE TOMATE RAF ^M 15
Con pan crujiente y vinagreta de Jerez

VERDURA ESCALIVADA AL CARBÓN 18

ENSALADA NIÇOISE ^{AB} 25
Atún rojo, judía verde, huevo, aceituna Kalamata

CEVICHE MEDITERRÁNEO DE LUBINA ^B 24
Con aguachile de fruta de la pasión

CROQUETA DE BACALAO Y GAMBA 6PC. ^{BH} 18

BRIOCHE DE GAMBAS ^{ACME} 26
Pepino encurtido y mayo chipotle

CALAMARES CRUJIENTES ^{BH} 28
Con alioli de lima

GAMBA ROJA DE IBIZA ^{BH} 42
Al ajillo

CARPACCIO DE GAMBA ^{BH} 35
Con aceite de limón, toffe de jugo de cabeza de gamba

PRINCIPALES

PAELLA DE CIGALA DE COSTA Y ^{BE} 32pp.
PESCADOS DE ROCA
Mínimo 2 personas

PARRILLADA DE MARISCO ^{BE} 48pp.
Y PESCADO DE IBIZA
Mínimo 2 personas
Variación de pescados salvajes de la isla

RACIÓN PESCADO DEL DÍA ^{BE} 36
Acompañado de patatas chips y verduras
asadas al horno

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS CASERAS 10

PIMIENTO DEL PADRÓN 10

ENSALADA VERDE 10

DULCE FINAL

BIKINI SANDWICH DE HELADO ^{COMP} 10
AL PISTACHO

TARTA SACHER CALAMANSI ^{ACOMP} 11
Cremoso de chocolate 70%, calamansi, bizcocho sacher

Por favor, infórmalos en caso de alergia y/o intolerancia alimentaria. (A) Huevo. (B) Pescado. (C) Lactosa. (D) Cacahuete. (E) Marisco. (F) Moluscos. (G) Sésamo. (H) Sulfito. (I) Apio. (L) Mostaza. (M) Gluten. (N) Altramuz. (O) Soja. (P) Cascara de frutos secos. (*) Algunos productos pueden congelarse en origen o in situ (mediante abatimiento) respetando los procedimientos de autocontrol establecidos en el Reg. CE 852/04. En este establecimiento TODOS los productos de la PESCA que se vayan a consumir en CRUDO o POCO HECHO han sido previamente congelados a una 1 grado C IGUAL o INFERIOR a -20 grados C durante un mínimo de 24h o a -35 grados C durante un mínimo de 15h, para destruir la posible parasitación del mismo por ANISAKIS o sus larvas o bien, proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de ANISAKIS.

IBIZA SIGNATURES

	HANGOVER FREE	ALC.
KAFFIR BREEZE Cordial Lemongrass, lima kaffir, tomillo, Ginebra Bombay Shapphire, Cava,	12	16
AGAVE ROJO Aperol, Tequila Cazadores infusionado con fresa y chile, lima, agave, Sal de Chile	12	16
SHAMAN Ron infusionado con yerba mate, sirope de albahaca, zumo de lima, zumo de piña	12	16
SALTY SAILOR Burbon fat washed con aceite de coco, sirope de piña y jengibre, Farelum, zumo de lima, Ron Especiado	12	16
PASSION VELVET Pisco, sirope de remolacha y chile, lima, tajín	12	16
SOL DE OAXACA Cardenxe Sotol, sirope de mango, jengibre, canela, lima, clarificado	12	16

REFRESCOS

Pepsi	6
Peps Cero	6
7 UP	6
Kas Limón	6
Kas Naranja	6
Iced Tea Lipton	6
Soda de pomelo Le Tribute	6.50
Ginger Beer Le Tribute	6.50
Tónica Le Tribute	6.50
Red Bull	7
Red Bull Diet	7

CERVEZA

	PEQUEÑO	GRANDE
El Águila	6	9
Heineken		6
Heineken 0.0		6

CHAMPAGNE

	COPA	BOTELLA
VEUVE CLICQUOT Yellow Label, Champagne Francia	26	130
VEUVE CLICQUOT ROSE Champagne Francia	28	155
DOM PERIGNON BRUT Champagne Francia		430
DOM PERIGNON ROSE Champagne Francia		525
DOM PERIGNON VINTAGE BRUT MAGNUM 1.5 L		1000
DOM PERIGNON VINTAGE ROSE MAGNUM 1.5 L		1100
SALON BLANC DE BLANCS		1100
ARMAND DE BRIGNAC Blanc de Blancs		850

SANGRÍA

	COPA	JARRA
TINTO	14	52
BLANCO	14	52
ROSÉ	14	52
CAVA	14	52

VINOS ROSADOS

	COPA	BOTELLA
SIERRA CANTABRIA Rioja, España	10	45
MINUTY M AOC Cotes de Provence, Francia	15	60
WHISPERING ANGEL Caves d'Esclans		60
ROCK ANGEL Caves d'Esclans		75

CAVA Y ESPUMOSOS

CODORNÍU CUVÉE ORIGINAL BRUT DO Cava	10	45
CODORNÍU CUVÉE ORIGINAL ROSE DO Cava	10	45
ANNA ICE Codorníu*	11	50
ANNA Blanc de Blancs, Codorníu*	11	50
ARS COLLECTA Codorníu, Blanc de Blancs		65
ARS COLLECTA Codorníu, Rose *Servido con hielo y frutas del bosque.		65
PERELADA STARS OF TOUCH ROSE		50
PERELADA GRAN CLAUSTRO CUVÉE ESPECIAL		65

VINOS BLANCOS

IMPULSO BLANCO Semidulce, Viura		45
RAIMAT Raimat La Pleta, Chardonnay		65
LA MISIÓN DE MENADE Verdejo, Castilla-León		50
L'ENCIS Garnacha & Sauvignon Blend		46
LEGARIS Sauvignon Blanc	10	45
LA CHARLA Verdejo	10	47

VINOS BLANCOS

	COPA	BOTELLA
ANIMA DE L'AVI ARRUFFI Garnacha Blanco, Terra Alta		48
PITI Vi de la Terra, Malvasia, Ibiza		52
ADEGA PEDRALONGA Vendetta, Albariño		55
LEIRAS Albariño, Rias Baixas	11	50
BODEGAS PIEDRA NEGRA Torrantes		55
KOLENDA Gewürztraminer, Lagar d'Amprós		55

VINOS TINTOS

FINCA LA MONTESA Garnacha Blend, Rioja		52
EL PISPA Montsant, Garnacha	10	46
PARELADA FINCA MALAVEINA Merlot Blend, DO Empordà		72
POMMARD Philippe Pacalet, Pinot Noir, Borgoña		130
CHATEAU PALMER Merlot-Cabernet, Bordeaux, 2007		380
L'ERMITA Alvaro Palacios, Garnacha Tinto, DO Priorat, 2016		1100

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Espresso	2.50
Espresso Doble	4
Americano	3.50
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4
Matcha Latte	5
Chai Latte	5
Flat White	4

AGREGA SIROPE

Vainilla y caramelo

Disponemos de leche entera, almendra, avena y soja

TODOS NUESTROS CAFÉS Y TÉS SON DE ORIGEN SOSTENIBLE



STARTERS

BREAD WITH AIOLI AND KALAMATA OLIVES ^M 8/portion

CHERRY TOMATO GAZPACHO ^{MP} 13
With toasted almonds and extra virgin olive oil

CHICKPEA HUMMUS ^{MGI} 16
With toasted focaccia and paprika

RAF TOMATO SALAD ^M 15
With crispy bread and sherry vinaigrette

CHARCOAL-GRILLED ESCALIVADA
VEGETABLES 18

NIÇOISE SALAD ^{AB} 25
With bluefin tuna, green beans, egg, and Kalamata olives

MEDITERRANEAN SEABASS CEVICHE ^B 24
With passion fruit aguachile

COD AND PRAWN CROQUETTES 6PCS. ^{BH} 18

SHRIMP ROLL ^{ACME} 26
With pickled cucumber and chipotle mayo

CRISPY CALAMARI ^{BH} 28
With lime aioli

GARLIC PRAWNS FROM IBIZA ^{BH} 42

SHRIMP CARPACCIO ^{BH} 35
With lemon oil, shrimp head juice toffee

MAINS

COASTAL NORWAY CRAYFISH ^{BE} 32pp.
& ROCKFISH PAELLA
Minimum 2 people

GRILLED SEAFOOD & FISH ^{BE} 48pp.
PLATTER FROM IBIZA
Minimum 2 people
Selection of wild-caught island fish

FISH DISH OF THE DAY ^{BE} 36
Served with potato chips and roasted vegetables

SIDE DISHES

HOMEMADE FRENCH FRIES 10

PADRÓN PEPPERS 10

GREEN SALAD 10

SWEET ENDING

PISTACHIO ICE CREAM SANDWICH ^{COMP} 10

SACHER CAKE CALAMANSI ^{ACOMP} 11
70% chocolate cream, calamansi,
sacher sponge cake

Please inform us in case you have any allergy and/or dietary restriction. (A) Eggs. (B) Fish. (C) Dairy. (D) Peanuts. (E) Shellfish. (F) Mollusks. (G) Sesame. (H) Sulfite. (I) Celery. (L) Mustard. (M) Gluten. (N) Lupin. (O) Soy. (P) Nut shells. (*) Some products may be frozen at origin or in situ (by blast freezing) in compliance with the self-monitoring procedures established in EC Reg. 852/04. In this establishment all fishery products to be consumed RAW or ROUGH have been previously frozen at 1 degree C equal or less than -20 degree C for a minimum of 24h or at -35 degree C for a minimum of 15h, to destroy the possible parasitization of the same by ANISAKIS or its larvae or they come from aquaculture systems that guarantee that they are free of ANISAKIS

IBIZA SIGNATURES

	HANGOVER FREE	ALC.
KAFFIR BREEZE Lemongrass and kaffir lime Cordial, thyme, Ginebra Bombay Shapphire, Cava,	12	16
AGAVE ROJO Aperol, Tequila Cazadores infused with strawberry, chili, lime, agave, chili salt	12	16
SHAMAN Yerba mate infused rum, basil syrup, lime juice, pineapple juice	12	16
SALTY SAILOR Fat washed Bourbon with coconut oil, pineapple and ginger syrup, Falernum, lime juice, spiced rum	12	16
PASSION VELVET Pisco, beetroot syrup and chili, lime, tajín	12	16
SOL DE OAXACA Cardenxe Sotol, mango syrup, ginger, cinnamon, lime, clarified	12	16

SOFT DRINKS

Pepsi	6
Peps Cero	6
7 UP	6
Kas Limón	6
Kas Naranja	6
Iced Tea Lipton	6
Grapefruit Soda Le Tribute	6.50
Ginger Beer Le Tribute	6.50
Tónica Le Tribute	6.50
Red Bull	7
Red Bull Diet	7

BEER

	SMALL	LARGE
El Águila	6	9
Heineken		6
Heineken 0.0		6

CHAMPAGNE

	GLASS	BOTTLE
VEUVE CLICQUOT Yellow Label, Champagne Francia	26	130
VEUVE CLICQUOT ROSE Champagne Francia	28	155
DOM PERIGNON BRUT Champagne Francia		430
DOM PERIGNON ROSE Champagne Francia		525
DOM PERIGNON VINTAGE BRUT MAGNUM 1.5 L		1000
DOM PERIGNON VINTAGE ROSE MAGNUM 1.5 L		1100
SALON BLANC DE BLANCS		1100
ARMAND DE BRIGNAC Blanc de Blancs		850

SANGRÍA

	GLASS	BOTTLE
RED WINE	14	52
WHITE WINE	14	52
ROSÉ WINE	14	52
CAVA	14	52

ROSE WINES

	GLASS	BOTTLE
SIERRA CANTABRIA Rioja, España	10	45
MINUTY M AOC Cotes de Provence, Francia	15	60
WHISPERING ANGEL Caves d'Esclans		60
ROCK ANGEL Caves d'Esclans		75

CAVA & SPARKLING WINES

CODORNÍU CUVÉE ORIGINAL BRUT DO Cava	10	45
CODORNÍU CUVÉE ORIGINAL ROSE DO Cava	10	45
ANNA ICE Codorníu*	11	50
ANNA Blanc de Blancs, Codorníu*	11	50
ARS COLLECTA Codorníu, Blanc de Blancs		65
ARS COLLECTA Codorníu, Rose		65
* Served with ice and red fruits		
PERELADA STARS OF TOUCH ROSE		50
PERELADA GRAN CLAUSTRO CUVÉE ESPECIAL		65

WHITE WINES

IMPULSO BLANCO Semidulce, Viura		45
RAIMAT Raimat La Pleta, Chardonnay		65
LA MISIÓN DE MENADE Verdejo, Castilla-León		50
L'ENCIS Garnacha & Sauvignon Blend		46
LEGARIS Sauvignon Blanc	10	45
LA CHARLA Verdejo	10	47

WHITE WINES

	GLASS	BOTTLE
ANIMA DE L'AVI ARRUFFI Garnacha Blanco, Terra Alta		48
PITI Vi de la Terra, Malvasia, Ibiza		52
ADEGA PEDRALONGA Vendetta, Albariño		55
LEIRAS Albariño, Rias Baixas	11	50
BODEGAS PIEDRA NEGRA Torrantes		55
KOLENDA Gewürztraminer, Lagar d'Amprós		55

RED WINES

FINCA LA MONTESA Garnacha Blend, Rioja		52
EL PISPA Montsant, Garnacha	10	46
PARELADA FINCA MALAVEINA Merlot Blend, DO Empordà		72
POMMARD Philippe Pacalet, Pinot Noir, Borgoña		130
CHATEAU PALMER Merlot-Cabernet, Bordeaux, 2007		380
L'ERMITA Alvaro Palacios, Garnacha Tinto, DO Priorat, 2016		1100

SPECIALTY COFFEE

Espresso	2.50
Double Espresso	4
Americano	3.50
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4
Matcha Latte	5
Chai Latte	5
Flat White	4

ADD SYRUP

Vanilla and caramel

We have whole, almond, oat, and soy milk available.

ALL OF OUR COFFEES AND TEAS ARE SUSTAINABLY SOURCED

