



FOOD MENU

Appetizers

IBERIAN BELLOTA HAM WITH BREAD & TOMATO	32
Premium 36 month cured ham from pigs fed on Iberian Oak acorns.	
OYSTERS (1 PIECE)	8

Raw Bar

SALMON CEVICHE	30
Freshly diced Norwegian salmon, avocado, orange-lime ponzu sauce, onion, coriander and tobiko.	
TUNA TARTARE	30
Raw, sushi-grade citrus-marinated tuna served on a bed of avocado and topped with mango, Martini Fiero spheres and wasabi ice cream.	

Sushi

SASHIMI (6, 12 OR 25 PIECES)	
Norwegian salmon	25 / 45 / 90
Tuna	30 / 55 / 95
MIX - Norwegian salmon, tuna, hamachi	30 / 55 / 95
NIGIRI (2 PIECES)	
Norwegian salmon	14
Torched Norwegian salmon with tobiko roe and tempura flakes	16
Tuna	17
Hamachi	15

PREMIUM ROLLS (8 PIECES)

COTTON ROLL	24
Torched Norwegian salmon, avocado, cucumber and tempura flakes, with wasabi mayo and teriyaki sauce.	
SPICY TUNA ROLL	24
Spicy tuna tartare, cucumber and hot mayo.	
EBI ROLL	24
Red prawn tempura, avocado and red cabbage sauce.	
HAMACHI ROLL	24
Hamachi, avocado, homemade kimchi and jalapeño.	
CALA TARIDA ROLL	SALMON 24 / TUNA 24
Norwegian salmon or tuna with avocado, cream cheese and sesame seeds.	
SPICY SALMON ROLL	24
Spicy salmon tartare, mango and kimchi.	
IBIZA ROLL	24
Soft shell crab, avocado, cucumber and orange sauce.	
VEGGIE ROLL	22
Avocado, cucumber, dried tomato and nori seaweed.	
CHEF'S PLATE (25 OR 50 PIECES)	75 / 145
Mix of sashimi, nigiri and premium rolls.	

EXTRAS

FRESH WASABI PASTE / TERIYAKI SAUCE / HOT MAYO / WASABI MAYO	2
EDAMAME	9

All dishes are accompanied by our delicious homemade soy sauce.

Starters & Salads

GRILLED OCTOPUS	31
Slow-cooked and grilled octopus, accompanied by sweet potato puree, black garlic and fresh coriander.	
TOM KHA MUSSELS	29
Served in a creamy coconut and saffron sauce cooked with galangal and lemon grass.	
TOMATO AND BURRATA SALAD	25
Seasonal tomatoes tartare with dried-tomato pesto and Burrata cheese, scattered with cured black olive crumble and basil oil.	
ROASTED CAULIFLOWER (recommended for 2 people)	25
Roasted with miso and peanut sauce.	

Curries

SPICY RED CURRY THAI STYLE	CHICKEN 30 / SEABASS 32 / VEGETARIAN 25
Aromatic Thai curry dish with fresh vegetables, served à la minute with a side of jasmine rice.	

Fish & Seafood

SALT-BAKED SEA BASS WITH IBIZAN HERBS	80
(recommended for 2 people) Served with steamed vegetables.	
NAM PRIK SEABASS	75
Whole seabass opened butterfly-style, grilled over fire and glazed with spicy Thai nam prik sauces. Served with a seasonal tomato salad.	

Meat

ANGUS BEEF BURGER	35
Layered with lettuce, tomato, caramelized onions, Spanish piquillo peppers ketchup and mushroom mayonnaise. Served with hand cut fried potatoes.	
Extras: Bacon, egg, pickles or Cheddar cheese.	1,50 / EACH
<i>The burger is only served during lunch.</i>	
CHARCOAL GRILLED FREE RANGE CHICKEN	38
Stuffed with plumb paste and served with homemade tomato sauce and rosemary potatoes.	
PEKING STYLE LAMB	80
(recommended for 2 people) Grilled lamb accompanied by two homemade sauces; hoisin & plum, and sweet chili. Served with Chun pancakes.	

All our meat dishes are grilled on JOSPER.

Side Dishes

POTATO FRIES	10
JASMIN RICE	7
PADRÓN PEPPERS	14
MASHED POTATOES	10
ALIOLI	2
SICILIAN OLIVES	3
BREAD BASKET	4
GLUTEN FREE BREAD	4

Extras

Desserts

CHOCOLATE TEXTURE	10
Creamy toffee and milk chocolate fudge on a bed of chocolate crumble and brownie.	
TAMARIND CREAM	10
White chocolate, smoked honey and basil, served with red berry coulis.	
SGROPPINO BY FREREJEAN FRÈRES	15
Lemon sorbet, limoncello and Frerejean Frères Champagne.	
ICE CREAM	3 / SCOOP
Ask your waiter for our selection.	

Cotton

CARTA DE COMIDA

Aperitivos

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN Y TOMATE 32
Jamón de bellota curado durante 36 meses, de cerdos alimentados con bellotas de encinas.

OSTRAS (1 PIEZA) 8

Raw Bar

CEVICHE DE SALMÓN 30
Salmón noruego fresco en dados, aguacate, salsa ponzu de naranja y lima, cebolla, cilantro y tobiko.

TARTAR DE ATÚN 30
Atún de primera calidad marinado con cítricos y servido sobre una cama de aguacate aderezado con un topping de mango, esferas de Martini Fiero y helado de wasabi.

Sushi

SASHIMI (6, 12 O 25 PIEZAS)
Salmón noruego 25 / 45 / 90
Atún 30 / 55 / 95
MIX - Salmón noruego, atún, hamachi 30 / 55 / 95

NIGIRI (2 PIEZAS)
Salmón noruego 14
Salmón noruego flambeado con huevas de tobiko y copos de tempura 16
Atún 17
Hamachi 15

PREMIUM ROLLS (8 PIECES)

COTTON ROLL 24
Salmón noruego flambeado, aguacate, pepino y copos de tempura, con mayonesa de wasabi y salsa teriyaki.

SPICY TUNA ROLL 24
Tartar de atún picante, pepino y mayonesa picante.

EBI ROLL 24
Langostino tempura, aguacate y col lombarda.

HAMACHI ROLL 24
Hamachi, aguacate, kimchi casero y jalapeño.

CALA TARIDA ROLL SALMÓN 24 / ATÚN 24
Salmón noruego o atún con aguacate, queso crema y semillas de sésamo.

SPICY SALMON ROLL 24
Tartar de salmón picante, mango y kimchi.

IBIZA ROLL 24
Cangrejo de concha blanda, aguacate, pepino y salsa de naranja.

VEGGIE ROLL 22
Aguacate, pepino, tomate seco y alga nori.

CHEF’S PLATE (25 O 50 PIEZAS) 75 / 145
Mix de sashimi, nigiri y premium rolls.

EXTRAS

WASABI FRESCO / SALSA TERIYAKI 2
MAYONESA PICANTE / MAYONESA WASABI 2
EDAMAME 9

Todos los platos van acompañados de nuestra deliciosa salsa de soja casera.

Entrantes y Ensaladas

PULPO AL GRILL 31
Pulpo cocinado a baja temperatura y braseado, acompañado de crema de boniato, ajo negro y cilantro fresco.

MEJILLONES TOM KHA 29
Servidos en una cremosa salsa de coco y azafrán, cocinada con vino blanco, galanga y citronela.

BURRATA Y TARTAR DE TOMATE 25
Tartar de tomate de temporada, pesto de tomate seco y Burrata aliñados con polvo de aceituna negra deshidratada y aceite de albahaca.

COLIFLOR ASADO 25
(recomendado para 2 personas)
Asado con miso y salsa de cacahuetes.

Curries

CURRY ROJO PICANTE ESTILO THAI POLLO 30 / LUBINA 32 / VEGETARIANO 25
Plato aromático de curry tailandés con verduras frescas, se sirve à la minute, acompañado de un ración de arroz.

Pescados y Mariscos

LUBINA A LA SAL CON HIERBAS IBICENCAS 80
(recomendado para 2 personas)
Se sirve con verduras al vapor.

LUBINA NAM PRIK 75
Lubina entera abierta estilo mariposa, asada a la brasa y glaseada con salsas tailandesas picantes nam prik. Servida con ensalada de tomate de temporada.

Carnes

HAMBURGUESA DE TERNERA ANGUS 35
Con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, ketchup de pimientos del piquillo y mayonesa de setas. Se sirve con patatas fritas caseras.

Extras: Bacon, huevo, pepinillos o queso Cheddar. 1,50 / CADA UNO
La hamburguesa sólo se sirve durante el almuerzo.

POLLO DE CORRAL A LA BRASA 38
Relleno de pasta de ciruelas y servido con salsa de tomate casera y patatas al romero.

CORDERO DE PEKÍN 80
(recomendado para 2 personas)
Cordero a la parrilla acompañado de dos salsas caseras; hoisin y ciruela, y chile dulce. Servido con tortitas de arroz.

Todas nuestras carnes están asadas al JOSPER..

Guarniciones

PATATAS FRITAS 10
ARROZ JAZMÍN 7
PIMIENTOS DE PADRÓN 14
PURÉ DE PATATAS 10

Extras

ALIOLI 2
ACEITUNAS SICILIANAS 3
CESTA DE PANES VARIADOS 4
PAN SIN GLUTEN 4

Postres

TEXTURA DE CHOCOLATE 10
Cremoso de chocolate con leche y caramelo sobre tierra de chocolate, brownie y crujiente de chocolate con peta zetas.

CREMA DE TAMARINDO 10
Chocolate blanco, miel ahumada y albahaca, con helado de frutos rojos.

SGROPPINO BY FREREJEAN FRÈRES 15
Sorbete de limón, limoncello y champán Frerejean Frères.

HELADO 3 / BOLA
Pregunte a su camarero por nuestros sabores.