



---





# PUERTO FINO IBIZA

---













FUEGO Y BRASA

---

## APERITIVO

PAN & ALIOLI AHUMADO DE AJO NEGRO BREAD AND BLACK GARLIC AIOLI	6
  	
MIX OLIVAS ALIÑADAS MARINATED OLIVES MIX	5
TABLA DE QUESOS ITALIANOS ITALIAN CHEESE PLATTER	24
	

## ENTRANTES STARTERS

CROQUETA DE JAMÓN DE WAGYU WAGYU HAM CROQUETTE	2,90 c/u
  	
CROQUETA DE MORCILLA DE WAGYU WAGYU BLACK PUDDING CROQUETTE	2,90 c/u
   	
STEAK TARTAR DE BLACK ANGUS CON YEMA CONFITADA BLACK ANGUS STEAK TARTARE WITH CONFIT YOLK	24
 	
CON CAVIAR OSCIETRA 10GR WITH OSCIETRA CAVIAR 10G	55
	
PICAÑA AHUMADA Y MADURADA EN CARPACCIO SMOKED AND AGED PICAÑA CARPACCIO	23
JAMÓN DE WAGYU WAGYU HAM	35
WAGYU A5 JAPONÉS 120 GR JAPANESE A5 WAGYU 120G	55
BRAVAS AL ESTILO PUERTO FINO BRAVAS PUERTO FINO STYLE	11,50
TUÉTANO A LA BRASA CON CAVIAR OSCIETRA 10GR GRILLED MARROW WITH OSCIETRA CAVIAR 10G	38
	
DADOS DE ATÚN MARINADO EN PONZU SOBRE TUÉTANO A LA BRASA PONZU-MARINATED TUNA CUBES OVER GRILLED MARROW	35
	
THE CANNIBAL	220
TUÉTANO XL A LA BRASA · STEAK TARTAR · CAVIAR OSCIETRA (50g) XL GRILLED BONE MARROW TOPPED WITH STEAK TARTARE AND 50 G OF CAVIAR	

## ENSALADAS Y VEGETALES SALADS AND VEGETABLES

MIX DE TOMATES DE TEMPORADA, BURRATA Y PESTO DE PISTACHO 21  
SEASONAL TOMATO MIX, BURRATA AND PISTACHIO PESTO



MIX DE HOJAS VERDES, QUESO DE CABRA, FRUTOS SECOS, TOMATES CHERRY, 21  
CEBOLLA ENCURTIDA Y FRESAS, CON ADEREZO DE MOSTAZA Y MIEL  
GREEN LEAF MIX, GOAT CHEESE, NUTS, CHERRY TOMATOES, PICKLED ONION  
AND STRAWBERRIES, WITH HONEY MUSTARD DRESSING



VEGETALES A LA BRASA CON ROMESCO 19  
GRILLED VEGETABLES WITH ROMESCO



ALCACHOFAS A LA BRASA, YEMA CONFITADA, CEBOLLINO Y CECINA ANGUS 24  
GRILLED ARTICHOKE, CONFIT EGG YOLK, ANGUS CURED BEEF



HAMBURGUESA VEGETARIANA, DOBLE CHEDDAR, ENCURTIDOS, 21  
SALSA BRAVA Y PAN BRIOCHE DE PATATAS  
VEGETARIAN BURGER, DOUBLE CHEDDAR, PICKLES,  
BRAVA SAUCE AND POTATO BRIOCHE BUN



## DEL MAR A LA BRASA SEAFOOD FROM THE GRILL

SALMÓN A LA BRASA CON SETAS 25  
GRILLED SALMON WITH MUSHROOMS



PULPO A LA BRASA, PARMENTIER TRUFADA Y CHIMICHURRI 29  
GRILLED OCTOPUS, TRUFFLED PARMENTIER AND CHIMICHURRI
















**NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES A LA BRASA**  
**MEAT FROM THE GRILL**

**INCLUYE GUARNICIÓN • INCLUDE SIDE DISH**

ENTRECOT VACA FRISONA 350GR (60 DÍAS MADURACIÓN) 	29,50
60 DAY DRY AGED ENTRECOTE WITH BONE	
ENTRECOT VACA FRISONA 500GR (60 DÍAS MADURACIÓN) 	42
60 DAY DRY AGED ENTRECOTE WITH BONE	
VACÍO URUGUAYO MARINADO EN CHIMICHURRI 250G	25
URUGUAYAN FLANK STEAK WITH CHIMICHURRI 250G	
VACÍO WAGYU NACIONAL 250G	48
WAGYU FLANK STEAK 250G	
LOMO ALTO BLACK ANGUS ARGENTINO 350GR	38
ARGENTINIAN BLACK ANGUS RIBEYE 350G	
PICAÑA ARGENTINA 250GR	29
ARGENTINIAN Picanha 250GR	
PICAÑA DE WAGYU CHILENO 250GR • CHILEAN WAGYU Picanha 250G	48
SOLOMILLO DE VACA FRISONA 250GR • FRISONA TENDERLOIN 250G	38
ENTRAÑA VACA NACIONAL 250GR • SPANISH SKIRT STEAK 250G	25
ENTRAÑA DE WAGYU NACIONAL 250GR • NATIONAL WAGYU SKIRT STEAK 250G	55
SECRETO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA • ACORN-FED IBÉRICO PORK SECRETO	26
HAMBURGUESA DE WAGYU, DOBLE CHEDDAR, ENCURTIDOS Y FOIE GRASS	24
WAGYU BURGER, DOUBLE CHEDDAR, PICKLES AND FOIE GRASS	
 	
CHULETÓN VACA FRISONA 800GR (45 DÍAS MADURACIÓN) 	90
FRISONA BONE-IN RIBEYE 800GR (45-DAY AGED)	
CHULETÓN VACA FRISONA 1KG INFILTRACIÓN PREMIUM (45 DIAS MADURACION) 	120
FRISONA BONE-IN RIBEYE 1KG PREMIUM INFILTRATION (45-DAY AGED)	
CHULETÓN DE BUEY 60 DIAS MADURACIÓN 	270 / KG
60 DAY MATURED OX BONE-IN RIBEYE	
CHULETON DE WAGYU 45 DIAS DE MADURACION 	290 / KG
45 DAY MATURED WAGYU BONE-IN RIBEYE	

## POSTRES DESSERTS

<p>PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE            PANCAKE WITH DULCE DE LECHE</p> <p> </p>	10
<p>FLAN CON DULCE DE LECHE Y NATA            FLAN WITH DULCE DE LECHE AND CREAM</p> <p> </p>	10
<p>TARTA DE QUESO            CHEESECAKE</p> <p>  </p>	10
<p>TARTA DE QUESO DE CHOCOLATE            CHOCOLATE CHEESECAKE</p> <p>  </p>	10
<p>HELADO DE PISTACHO            PISTACHIO ICE CREAM</p> <p> </p>	10
<p>HELADO DE FRESA            STRAWBERRY ICE REAM</p>	8
<p>TABLA DE QUESOS            CHEESE PLATTER</p> <p></p>	24



GLUTEN



SOYA



DAIRY



EGGS



MUSTARD



NUTS



SULPHITE



SESAME



FISH



CRUSTACEAN



SHELLFISH



MOLLUSC



CELERY



LUPINS

# PUERTO FINO IBIZA



PUERTO FINO ABRIÓ SUS PUERTAS EN 2024 COMO UN PROYECTO DE VIDA QUE COMPARTIMOS CON MUCHA ILUSIÓN: JOAQUÍN, CHEF ARGENTINO ESPECIALIZADO EN CARNES; ANNIKA, AL MANDO DE LOS DETALLES Y LA ORGANIZACIÓN; Y ROCKY, NUESTRO INSEPARABLE COMPAÑERO Y ALMA DEL LUGAR. ESPERAMOS QUE DISFRUTES TANTO COMO NOSOTROS DE ESTA EXPERIENCIA.

PUERTO FINO OPENED ITS DOORS IN 2024 AS A LIFE PROJECT WE SHARE WITH GREAT ENTHUSIASM: JOAQUÍN, ARGENTINIAN CHEF SPECIALIZED IN MEATS; ANNIKA, IN CHARGE OF THE DETAILS AND ORGANIZATION; AND ROCKY, OUR INSEPARABLE COMPANION AND THE SOUL OF THE PLACE. WE HOPE YOU ENJOY THIS EXPERIENCE AS MUCH AS WE DO.

