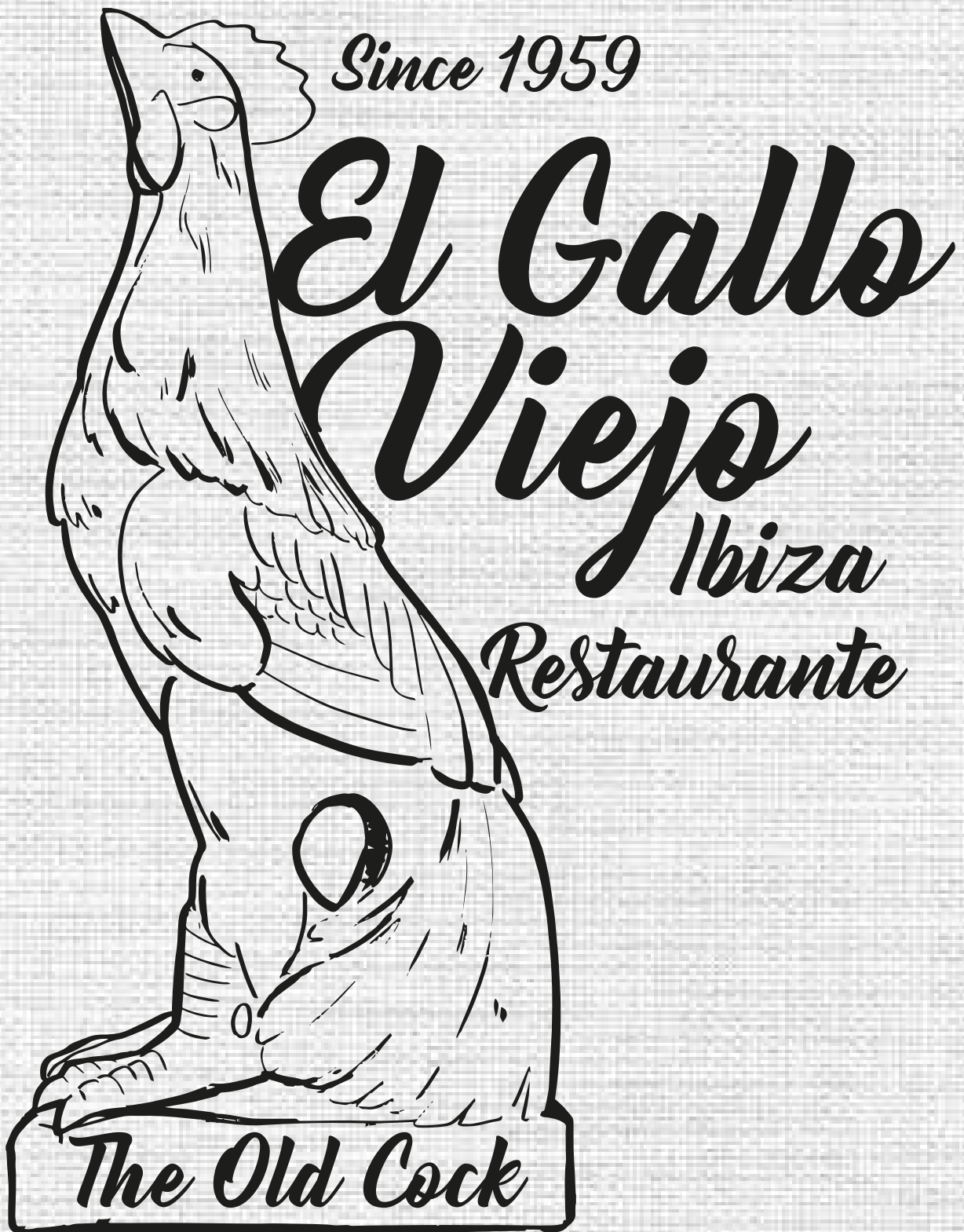




Since 1959

*El Gallo
Viejo*

*Ibiza
Restaurante*

The Old Cock



Ensaladas y Entrantes

Ensalada "El Gallo Viejo"	18,50
Mezclum, piña, bacon, queso de cabra, huevo duro, tomate cherry y frutos secos con reducción de balsámico y miel	
Ensalada de aguacate con gambas	17,50
Mezclum, tomate, aguacate, gambas y salsa rosa	
Ensalada de mango y burrata	18,00
Mezclum, , mango, queso burrata, tomate con aliño de reducción de mandarina	
Ostras	P.S.M
Jamón Ibérico "Joselito"	29,50
Media Ración	18,50
Huevos rotos con sobrasada	19,90
Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco	18,50
Chipirones	18,00
Pulpo a la brasa	24,00
Calamar de Ibiza salteado o a la andaluza	22,90
Gambas al ajillo	21,00
Mejillones al vapor o a la marinera	17,90
Gambas rojas ibicencas salteadas	27,00
Croquetas de jamón ibérico Joselito (6 unidades)	18,00
Croquetas curry (6 unidades)	14,00
Zamburiñas (6 unidades)	24,00

Las especialidades del mar

PRECIO POR PERSONA

"Bullit de peix" (con consulta previa) - Mínimo 2 personas	42,00
--	-------

PLATOS INDIVIDUALES

Parrillada de pescado (con consulta previa)	39,50
Langosta al gusto (Precio por kg.)	P.S.M
Bogavante con huevos payeses	49,00
Bogavante al gusto (Precio por kg.)	P.S.M
Calamar de Ibiza (por ración)	27,00
Pescado fresco del día. (precio por kg.)	P.S.M

Arroces y Paellas

PRECIO POR PERSONA - MÍNIMO DOS PERSONAS

Fideuá de pescado y marisco	28,50
Arroz a banda	23,50
Arroz ciego de carne - señorito (Pluma ibérica y pollo payés)	25,00
Paella con carne y marisco	27,50
Paella solo con marisco	38,00
Paella con pulpo y gamba roja ibicenca	38,00
Paella con pescado y marisco	29,00
Arroz marinera (caldoso)	29,00
Paella de señoritos (pescado)	32,00
Arroz de bogavante (seco o caldoso)	38,00

Pan, alioli y aceitunas 3,00

Pan, tomate 4,00

Carnes a la brasa "Josper"



TODOS LOS PLATOS ESTÁN ACOMPAÑADOS POR SU GUARNICIÓN A ELEGIR

Parrillada de carne (Mín. 2 pers./precio por pers.)	28,00
Lomo alto de vaca, chuletas de cordero, pluma ibérica, pollo, chorizo criollo	
Chuletón "El Gallo Viejo" (T-bone 650gr.)	44,90
Lomo ternera	32,00
Solomillo de ternera gallega	37,50
Chuletas de cordero	29,90
Pollo payés (Pechuga o muslo)	18,50
Steak-Tartar con tuétano	29,00
Doble hamburguesa Black Angus	24,00
SÁBADOS Y DOMINGOS EL CURRY DE SIEMPRE	
(Como lo hacían Pep y María)	27,50

Carnes a la piedra

TODOS LOS PLATOS ESTÁN ACOMPAÑADOS POR SU GUARNICIÓN A ELEGIR

Chuletón de vaca (Mín. 2 pers./precio por pers.)	37,00
Picanha do Brasil / Black Angus	35,50
Lomo de ternera	32,00
Magret de pato	29,00
Pluma ibérica	29,00
Solomillo de ternera gallega	37,50

GUARNICIONES A ELEGIR

Chips, verduras, patata asada y papa a lo pobre

SALSAS PARA LAS CARNES A ELEGIR

Pimienta, Roquefort, Mostaza	4,00
Foie	6,50

Carnes Premium

Chuleton de Angus	89,90/kg
Picana de Wagyu	200gr/37,90
Entraña Angus	35,50
Solomillo Angus	200gr/37,90

Este establecimiento tiene información disponible en materia de **alergias** e **intolerancias** alimentarias

IVA INCLUIDO

Solo una cuenta por mesa (Perdonen las molestias)





Amanides i entrants

Amanida " El Gallo Viejo"	18,50
Mesclum, pinya, bacó, formatge de cabra, ou dur, tomàquet cherry i fruits secs amb reducció de balsàmic i mel	
Amanida d'alvocat amb gambes	17,50
Mesclum, tomàquet, alvocat, gambes i salsa rosa	
Amanida de mango i burrata	18,00
Mesclum, mango, formatge burrata, tomàquet amb amaniment de reducció de mandarina	
Ostres	P.S.M
Pernil Ibèric "Joselito"	29,50
Ous trencats amb sobrassada	19,90
Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco	18,50
Calamarsons	18,00
Pop a la brasa	24,00
Calamar d'Eivissa saltat o l'andalusa	22,90
Gambes a l'all	21,00
Musclos al vapor o a la marinera	17,90
Gambes vermelles eivissenques saltejades	27,00
Croquetes de pernil ibèric Joselito (6 unitats)	18,00
Croquetes de curry (6 unitats)	14,00
"Zamburiñas" (6 unitats)	24,00

Especialitats del mar

PREU PER PERSONA

"Bullit de peix" amb consulta previa (Mínim 2 persones)	42,00
---	-------

PLATS INDIVIDUALS

Graellada de peix amb consulta previa	39,50
Llagosta al gust (Preu per kg)	P.S.M
Llamàntols amb ous pagesos	49,00
Llamàntol al gust	P.S.M
Calamar d'Eivissa (per ració)	27,00
Peix fresc del dia (Preu per kg)	P.S.M

Arròs i Paella

PREU PER PERSONA / MÍN 2 PERS.

Fideuà de peix i marisc	28,50
Arròs a banda	23,50
Arròs cec de carn - senyoret (Ploma ibèrica i pollastre pagès)	25,00
Paella amb carn i marisc	27,50
Paella només amb marisc	38,00
Paella amb pop i gamba vermella eivissenca	38,00
Paella amb peix i marisc	29,00
Arròs marinera (caldós)	29,00
Paella de senyorets (peix)	32,00
Arròs de llamàntol (sec o caldós)	38,00

Pa, allioli i olives	3,00
Pa, tomàquet	4,00



Carns a la brasa "Jasper"

TOTS ELS PLATS ESTAN ACOMPANYATS AMB GUARNICIÓ A ESCOLLIR

Graellada de carn (mínim 2 persones / preu per persona)	28,00
Llom alt de vaca, costelles de xai, ploma ibèrica, pollastre, xoriço crioll	
Costella "El Viejo Gallo" (T-bone 650gr.)	44,90
Llom de vedella	32,00
Filet de vedella gallega	37,50
Pollastre pagès	18,50
Pit o cuixa	
Doble hamburguesa Black Angus	24,00
Steak-Tàrtar amb moll	29,00
Costelles d'anyell	29,90
DISSABTES I DIUMENGES EL CURRI DE SEMPRE	27,50
(Com ho feien Pep i Maria)	

Carns a la pedra

TOTS ELS PLATS ESTAN ACOMPANYATS PER LA SEVA GUARNICIÓ A ESCOLLIR

Chuletó de vaca gallega (mínim 2 persones / preu per persona)	37,00
Picanha do Brasil / Black Angus	35,50
Llom de vedella	32,00
Magret d'ànec	29,00
"Pluma" ibèrica	29,00
Filet de vedella gallega	37,50

GUARNICIONS PER A ESCOLLIR

Xips, verdures, patata rostida y papes al pobre

SALSES PER A LES CARNS A ESCOLLIR

Pebre, Roquefort, Mostassa	4,00
Foie	6,50

Carns Premium

Costella d'Angus	89,90/kg
Picanha de Wagyu	200gr/37,90
Entranya Angus	35,50
Filet d'Angus	200gr/37,90

Aquest establiment té informació disponible en
matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

IVA INCLÒS

Només un compte per taula (Perdonin les molèsties)





Salads and Starters

Salad "El Gallo Viejo"	18,50
Mezclum, pineapple, bacon, goat cheese, hard-boiled egg, cherry tomato and nuts with balsamic and honey reduction	
Avocado salad with prawns	17,50
Mezclum, tomato, avocado, prawns and cocktail sauce	
Mango and burrata salad	18,00
Mezclum, mango, burrata cheese, tomato with mandarin reduction dressing	
Oysters	Market Prices Apply
Iberian cured ham "Joselito"	29,50
Scrambled eggs with spicy "sobrasada" (local charcuterie)	19,90
Grilled seasonal vegetables with Romesco sauce	18,50
"Chipirones" (small cuttlefish)	18,00
Grilled Octopus	24,00
Squid from Ibiza sautéed or Andalusian style	22,90
Garlic prawns	21,00
Steamed mussels or mussels fisherman's style	17,90
Sautéed Ibizan red prawns	27,00
Joselito Iberian ham croquettes (6 units)	18,00
Curry croquettes (6 units)	14,00
"Zamburiñas" scallops (6 units)	24,00

Specialties from the sea

PRICE PER PERSON

"Bullit de Peix" (Fish Stew with alioli sauce) with "a banda" rice	42,00
(With prior consultation)	

INDIVIDUAL DISHES

Mixed grill of fish (With prior consultation)	39,50
Spiny lobster of your choice (Price per kilo)	Market Prices Apply
Lobsters with farm eggs	49,00
Lobster of your choice	Market Prices Apply
Squid from Ibiza (per portion)	27,00
Fresh fish of the day (Price per kilo)	Market Prices Apply

Rice Dishes and Paellas

PRICE PER PERSON / MIN. 2 PERS.

Fideuá (noodle paella) with fish and seafood	28,50
Paella "A banda" rice	23,50
Paella "Ciega" meat rice - (boneless)	25,00
Iberian "pluma" (Iberian pork steak) and farmer's chicken	
Paella with meat and seafood	27,50
Paella only with seafood	38,00
Paella with octopus and Ibizan red prawn	38,00
Paella with fish and seafood	29,00
Rice fisherman's style (brothy)	29,00
Paella "de señoritos" (fish, all peeled)	32,00
Lobster rice (dry or soupy)	38,00

Bread, alioli & olives 3,00

Bread, tomato 4,00

Grilled meat "Josper"



ALL DISHES ARE SERVED WITH GARNISHING

Mixed grill of meat (Minimum two people / price per person)	28,00
Bife steak, lamb chops, Iberian "pluma" (Iberian pork steak), chicken, Creole chorizo	
Bone-in ribeye "El Viejo Gallo" (T-bone 650gr.)	44,90
Beef loin	32,00
Fillet steak of Galician beef	37,50
Farmer's chicken	18,50
Breast or thigh	
Double Black Angus Burger	24,00
Steak Tartare with bone marrow	29,00
Lamb chops	29,90
SATURDAYS AND SUNDAYS THE USUAL CURRY	25,50
(As Pep and Maria did)	

Meats on the Stone

ALL THE DISHES ARE ACCOMPANIED BY THEIR GARNISH

Galician cow T-bone steak (Minimum 2 people / Price per person)	37,00
Picanha do Brasil / Black Angus	35,50
Beef loin	32,00
Duck magret	29,00
Iberian "pluma" (steak)	29,00
Fillet steak of Galician beef	37,50

GARNISHES TO CHOOSE

Chips, vegetables, baked potato and homemade potatoes

SAUCES FOR MEAT TO CHOOSE

Pepper, Roquefort or mustard sauce	4,00
Foie	6,50

Premium Meats

Angus bone in ribeye steak	89,90/kg
Wagyu Picanha	200gr/37,90
Angus "entraña" (skirt steak)	35,50
Angus fillet steak (200gr)	200gr/37,90

This establishment has information available
regarding **allergies and food intolerances**

VAT INCLUDED

Only one account per table (Sorry for the inconvenience)





Salate und Vorspeisen

Salat "El Gallo Viejo"	18,50
Gemischter Salat, Ananas, Bacon, Ziegenkäse, Ei, Cherry-Tomaten und getrocknete Früchte mit einer Vinaigrette aus Balsamico und Honig	
Salat mit Avokado und Garnelen	17,50
Gemischter Salat, Tomate, Avokado, Garnelen und Cocktail-Sauce	
Salat mit Mango und Burrata-Käse	18,00
Gemischter Salat mit Mango, Burrata-Käse, Tomate und mit einer Mandarinen Vinaigrette	
Austern	Preis nach marktlage
Iberischer Schinken "Joselito"	29,50
Spiegei auf Sobrasada (ibizenkische Paprikawurst)	19,90
Gemüsegrillplatte der Saison mit Romescu-Sauce	18,50
"Chipirones" (kleine Tintenfischart)	18,00
Gegrillter Tintenfisch	24,00
Ibizenkischer Tintenfisch gebraten oder "a la Andaluza"	22,90
Krabben in Knoblauchöl	21,00
Gedünstete Miesmuscheln oder auf Seemannsart	17,90
Sautierte rote Ibizenkrabben	27,00
Kroketten aus "Joselito" iberischem Schinken (6 Stück)	18,00
Curry-Kroketten (6 Stück)	14,00
Kammuscheln (6 Stück)	24,00

Meeresdelikatessen

PREIS PRO PERSON / MIN. 2 PERS.

Fischtopf und Reisplatte "a banda" (auf Anfrage)	42,00
--	-------

EINZELGERICHTE

Gemischte Fisch-Grillplatte (auf Anfrage)	39,50
Languste nach geschmack	
Preis nach Gewicht (pro Kilo)	Preis nach Marktlage
Hummer mit ibizenkischen Eiern	49,00
Hummer nach eigenem Geschmack	Preis nach Marktlage
Ibizianischer Tintenfisch (pro Portion)	27,00
Frischer Fisch des Tages	Preis für 1 kg / Preis nach Marktlage

Reisgerichte und Paellas

PREIS PRO PERSON / MIN. 2 PERS.

Fideuá (Nudelpaella) mit Fisch und Meeresfrüchten	28,50
Paella "a banda"	23,50
Paella "Ciego" (Ohne Gräten) mit Fleisch - "Señorito"	25,00
Iberisches "Pluma" (Steak) und Landhähnchen	
Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten	27,50
Paella nur mit Meeresfrüchten	38,00
Paella mit Oktopus Krake und roter Ibizanischer Garnelen	38,00
Paella nur mit Fisch und Meeresfrüchten	29,00
Paella nach Seemannsart (mit Brühe)	29,00
Paella "Señoritos" (mit Fisch)	32,00
Paella Reis mit Hummer (mit Brühe oder ohne)	38,00
Brot, Aioli und Oliven	3,00
Brot mit Tomate	4,00

Fleisch vom Grill "Josper"



ALLE GERICHTE WERDEN MIT BEILAGEN SERVIERT

Fleisch-Grillplatte (mindestens 2 Personen / Preis pro Person)	28,00
Rinderrückensteak , Lammkoteletts, iberisches "Pluma-Steak", Hühnchen, "Criollo" (gewürzte Würstchen vom Schwein)	
T-Bone Steak "El Viejo Gallo"	44,90
T-Bone Steak 650 Gr.	
Rinderlendchen	32,00
Galizisches Rinder-Filet	37,50
Landhähnchen	18,50
Brust oder Schenkel	
Doppelter Black Angus Burger	24,00
Steak-Tartar mit Mark	29,00
Lammkoteletts	29,90
SAMSATGS UND SONNTAGS MIT DEM CURRY WIE IMMER	25,50
Wie es Pep und María gemacht haben	

Fleisch auf Steinplatte

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BEILAGE SERVIERT

T-Bone Steak vom galizischem Rind	37,00
Minimum 2 Personen / Preis pro Person	
Picanha do Brasil / Black Angus (Rind)	35,50
Rinderlendchen	32,00
Entenbrust	29,00
Iberisches "Pluma" (Steak)	29,00
Galizisches Rinder-Filet	37,50

SAUCEN FÜR DIE FLEISCHGERICHTE ZUR AUSWAHL

Pfeffer, Roquefort oder Senf	4,00
Foie	6,50

BEILAGE ZUM WÄHLEN

Pommes Frites, Gemüse, gebackenen Kartoffeln oder Arme Leute Kartoffeln

Premium Fleisch

Rindersteak "Black Angus"	89,90/Kg
Wagyu-Rindsfilet (200gr)	37,90
Angus Entraña (grosses Steak)	35,50
Angus-Sirloin-Steak (200gr)	37,90

Wir verfügen über Informationen von **Allergenen**
und **Nahrungsmittelunverträglichkeit**

INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Nur ein Konto pro Tisch (Entschuldigung für die Unannehmlichkeiten)





Salades et Entrées

Salade "El Gallo Viejo"	18,50
Mixte de salade, ananas, bacon, fromage de chèvre, oeuf dur, tomate cerise et fruits secs avec une réduction de vinaigre balsamique et miel	
Salade de avocat avec crevettes	17,50
Mixte de laitue, tomate, avocat, crevettes et sauce rose	
Salade de mango et burrata	18,00
Mezclum, mango, fromage burrata, tomates avec vinaigrette à la réduction de mandarine	
Huitres	Prix du marché
Jambon ibérique "Joselito"	29,50
Oeufs cassés avec sobrasada (charcuterie typique)	19,90
Grillade de légumes en tempura avec une sauce romesco	18,50
"Chipirones" (petites seiches)	18,00
Poulpe grillé à la braise	24,00
Calmar d' Ibiza sauté ou à l' andaluse	22,90
Crevettes à l'ail	21,00
Moules vapeur ou marinière	17,90
Crevettes rouges d'Ibiza sautées	27,00
Croquettes de jambon ibérique "Joselito" 6 pièces	18,00
Croquettes de curry 6 pièces	14,00
"Zamburiñas" Pétoncles 6 pièces	24,00

Les spécialités de la mer

PRIX PAR PERSONNE / MIN. 2 PERS.

"Bullit de peix" (au court bouillon de poisson) sur commande	42,00
Minimum 2 personnes / Prix par personne	

PLATS INDIVIDUELS

Grillade de poissons (Sur commande)	39,50
Langouste à votre goût	Prix par kg. / Prix du marché
Homards avec oeufs de campagne	49,00
Homard à votre goût	Prix du marché
Calmar d'Ibiza (par ration)	27,00
Poisson frais du jour	Prix par kg. / Prix du marché

Riz et "paellas" (poêlons de riz)

PRIX PAR PERSONNE / MIN. 2 PERS.

Fideuá (paella de gros vermicelles) de poissons et fruits de mer	28,50
Riz "a banda"	23,50
Riz tripes de viande	25,00
Pluma ibérique (porc) et poulet paysan	
"Paella" (poêlon de riz) avec viande et fruits de mer	27,50
"Paella" (poêlon de riz) seulement avec fruits de mer	38,00
Paella de pieuvre et crevette rouge ibicienne	38,00
"Paella" (poêlon de riz) avec poissons et fruits de mer	29,00
Riz à la marinière	29,00
"Paella" (poêlon de riz) au maître poisson	32,00
Riz d'homard (sec ou avec bouillon)	38,00

Pain, alioli et olives 3,00

Pain avec tomate 4,00

Viandes à la braise "Josper"



TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE

Grillade de viande (minimum 2 personnes / prix par personne)	28,00
Longe haute de vache, côtelettes d' agneau, plume ibérique, poulet, saucisson créole	
Côte de bœuf "El Viejo Gallo" (T-bone 650 gr.)	44,90
Échine de boeuf	32,00
Filet de boeuf galicien	37,50
Poulet de corail	18,50
Blanc de poulet ou cuisse	
Double Black Angus Burger	24,00
Steak tartar avec moelle	29,00
Côtelettes d'agneau	29,90
SAMEDI ET DIMANCHE LE CURRY DE TOUJOURS	25,50
Comme Pep et Maria le faisaient	

Viandes à la pierre

TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS AVEC SA GARNISON

Côte de vache galicienne	37,00
Minimum 2 personnes / Prix par personne	
Picanha do Brasil / Black Angus	35,50
Échine de boeuf	32,00
Magret de canard	29,00
"Pluma" ibérique (steak)	29,00
Filet de boeuf galicien	37,50

SAUCES POUR VIANDES AU CHOIX

Poivre, Roquefort ou moutarde	4,00
Foie	6,50

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Frites, légumes, pomme de terre et avec pommes de terre du paysan

Premium Viandes

Côte de boeuf d'Angus	89,90/kg
Picanha de boeuf Wagyu (200gr)	37,90
Angus "Entraña" (hampe de boeuf)	35,50
Angus Filet de boeuf (200 gr)	37,90

Cet établissement a à votre disposition des informations
sur les **allergies et les intolérances alimentaires**

LA TVA EST COMPRISE DANS LES PRIX

Un seul compte par table (désolé pour la gêne occasionnée)





Insalata e antipasti

Insalata "El Gallo Viejo"	18,50
Misto di insalata, ananas, bacon, formaggio di capra, uovo sodo, pomodorini e frutta secca con riduzione di aceto balsamico e miele	
Insalata di avocado con gamberi	17,50
Misto di insalata, pomodoro, avocado, gamberi e salsa da cocktail	
Insalata di mango e burrata	18,00
Mezclum, mango, burrata, pomodoro con salsa di riduzione al mandarino	
Ostriche	Prezzo secondo il mercato
Prosciutto Iberico "Joselito"	29,50
Uova rotte con soprassata	19,90
Grigliata di verdure di stagione o salsa romesco	18,50
Calamaretti	18,00
Polpo alla griglia	24,00
Calamaro di Ibiza saltato o alla andalusa	22,90
Gamberi all'aglio	21,00
Cozze al vapore o alla marinara	17,90
Gamberi rossi d'Ibiza saltati	27,00
Croquette di prosciutto iberico "Joselito" (6 unità)	18,00
Croquette di curry (6 unità)	14,00
Capesante (6 unità)	24,00

Specialità di mare

PREZZO PER PERSONA / MIN. 2 PERS.

"Bullit de peix" (pesce bollito) (previa consultazione)	42,00
---	-------

PIATTI SINGOLI

Grigliata di pesce (previa consultazione)	39,50
Aragosta a suo gusto	Prezzo per 1 kilo / Prezzo secondo il mercato
Astice con uova contadine	49,00
Astice secondo il gusto	Prezzo secondo il mercato
Calamari di Ibiza (per porzione)	27,00
Pesce freschi del giorno	Prezzo per 1 kilo / Prezzo secondo il mercato

Riso e paella

PREZZO PER PERSONA / MIN. 2 PERS.

Fideuà di pesce e frutti di mare	28,50
Paella "a banda"	23,50
Paella "ciega" di carne "señorito" (tutto pelato)	25,00
"Pluma Ibérica" (steak di maiale iberico) e pollo paesano	
Paella con carne e frutti di mare	27,50
Paella solo con frutti di mare	38,00
Paella di polpo e gamberi rossi d'Ibiza	38,00
Paella con pesce e frutti di mare	29,00
Riso alla marinara	29,00
Paella "de señoritos" (pesce) (senza ossa o spine)	32,00
Riso di astice (secco o brodoso)	38,00

Pane, alioli e olive

Pane con pomodoro

Carne alla griglia "Josper"



TUTTI PIATTI SONNO ACCOMPAGNATI DA CONTORNO A SCEGLIERE

Grigliata di carne (minimo 2 persone / prezzo per persona)	28,00
Lombata alta di vacca, cotolette di agnello, piuma iberica, pollo, e salame creolo	
Bistecca "El Viejo Gallo" (T-bone 650 gr.)	44,90
Lombata di manzo	32,00
Controfiletto di manzo GALLEGA	37,50
Pollo paesano	18,50
Petto o coscia di pollo	
Doppio hamburger Black Angus	24,00
Steak tartare con Midollo	29,00
Costolette d'agnello	29,90
SABATO E DOMENICA IL CURRY DI SEMPRE	25,50
Come lo facevano Pep e Maria	

Carne cotta nella pietra

TUTTI I PIATTI SONO ACCOMPAGNATI PER IL SUO CONTORNO

Bistecca di vacca di Galizia	37,00
Minimo 2 persone / Prezzo per persona	
Picanha do Brasil / Black Angus	35,50
Lombata di manzo	32,00
Magret d'anatra	29,00
"Pluma" iberica (steak)	29,00
Controfiletto di manzo GALLEGA	37,50

SALSE PER CARNI DA SCEGLIERE

Pepe, Roquefort o mostarda	4,00
Foie	6,50

CONTORNO A SCEGLIERE

Patate fritte, verdure e patate del contadino

Premium Viandes

Côte de boeuf d'Angus	89,90/kg
Picanha de boeuf Wagyu (200gr)	37,90
Angus "Entraña" (hampe de boeuf)	35,50
Angus Filet de boeuf (200 gr)	37,90

Questo stabilimento ha informazioni disponibili per quanto riguarda le allergie e le intolleranze alimentari

INCLUSA IVA

Solo un account per tavolo (ci scusiamo per l'inconveniente)





Salades en voorgerechten

Salade "El Gallo Viejo"	18,50
Gemengde salade, ananas, bacon, geitenkaas, hard gekookt ei, cherry tomaat en noten met een siroop van balsamico en honing	
Avocado salade met garnalen	17,50
Gemengde salade, tomaat, avocado, garnalen en roze saus	
Salade van mango en burrata	18,00
Mesclun (gemengde salade), mango, burrata kaas, tomaat met een reductiedressing van mandarijn	
Oester	Marktprijs
Iberische ham "Joselito"	29,50
Gebroken eieren van sobrasada (typische worst van de Balearen)	19,90
Gegrilde seizoensgroenten met romesco saus	18,50
"Chipirones" (klein sepia)	18,00
Gegrilde octopus	24,00
Inktvis "Ibiza" saute of op Andalusische wijze	22,90
Garnalen in knoflookolie	21,00
Gestoomde mosselen of zeemans-mosselen	17,90
Gesauteerde rode garnalen uit Ibiza	27,00
Kroketten van Iberische ham "Joselito" (6 stuks)	18,00
Curry kroketjes (6 stuks)	14,00
Sint-Jakobsschelpen (6 stuks)	24,00

Specialiteiten uit de Zee

PRIJS PER PERSOON / MIN 2 PERS.

Bullit de peix (typische Ibicenco vissenstoofpot) (In opdracht)	42,00
Minimaal 2 Personen / Prijs per persoon	

INDIVIDUELE GERECHTEN

Gegrilde visschotel (In opdracht)	39,50
Kreeft naar smaak	Prijs per Kg. / Marktprijs
Kreeft met boeren eieren	49,00
Zeekreeft naar smaak	Marktprijs
Inktvis "Ibiza" (per portie)	27,00
Vis van de dag	Prijs per Kg. / Marktprijs

Rijst en paellas

PRIJS PER PERSOON / MIN 2 PERS.

Fideuá met vis en zeevruchten	28,50
Paella "a banda"	23,50
Blinde paella van vlees - señorito (betekent zonder botjes)	25,00
Plúma ibérica (veer van het iberico varken) en Boerenkip	
Paella met vlees en zeevruchten	27,50
Paella met zeevruchten	38,00
Paella met octopus en rode ibiziaanse garnalen	38,00
Paella met vis en zeevruchten	29,00
Zeevruchten rijst (bouillonachtig)	29,00
Paella señoritos (blinde/schone vispaella)	32,00
Rijst met zeekreeft (droog of bouillonachtig)	38,00
Brood met tomaat	4,00
Brood, aioli en olijven	3,00

Gergrid vlees "Josper"



ALLE GERECHTEN WORDEN VERGEZELD VAN GARNITUUR

Vlees barbecue (minimum 2 personen / prijs per persoon)	28,00
Runderlende biefstuk, lamskoteletten, pluma ibérica (veer van het iberico varken), kip, chorizo criollo	
Ribeye "El Viejo Gallo" (T-Bone steak 650 gram)	44,90
Runderhaas	32,00
Ossenhaas van Galicië	37,50
Boerenkip	18,50
Borst of dij	
Black Angus Dubbele hamburger	24,00
Steak Tartaar met beenmerg	29,00
Lammskoteletjes	29,90
ZATERDAG EN ZONDAG ONZE GEBRUIKELIJKE CURRY	25,50
Zoals Pep en María het maakten	

Vlees van de steengrill

ALLE GERECHTEN WORDEN VERGEZELD DOOR HUN GARNERING

Ribeye uit Galicië	37,00
Minimum 2 personen / Prijs per persoon	
Picanha do Brasil (staartstuk van het rund) / Black Angus	35,50
Runderhaas	32,00
Eendenborst	29,00
Pluma (pluimvormig stukje varkensvlees) 100% Iberisch	29,00
Ossenhaas van Galicië	37,50

SAUSEN VOOR HET VLEES NAAR KEUZE

Peper, Roquefort of mosterd	4,00
Foie gras	6,50

GARNERINGEN OM UIT TE KIEZEN

Chips, Groente, gebraden aardappelen en schijfjes aardappelen

Premium Viandes

Angus Ribeye	89,90/Kg
Wagyu "Picaña" (200gr)	37,90
Angus "Entraña" (Biefstuk)	35,50
Angus filetlapje (200 gr)	37,90

Dit etablissement beschikt over informatie inzake
allergieën en voedselintoleranties

INKLUSIEF BTW

Slechts één account per tabel (Sorry voor het ongemak)



971 341 969
628 800 212
reservas@elgalloviejo.com