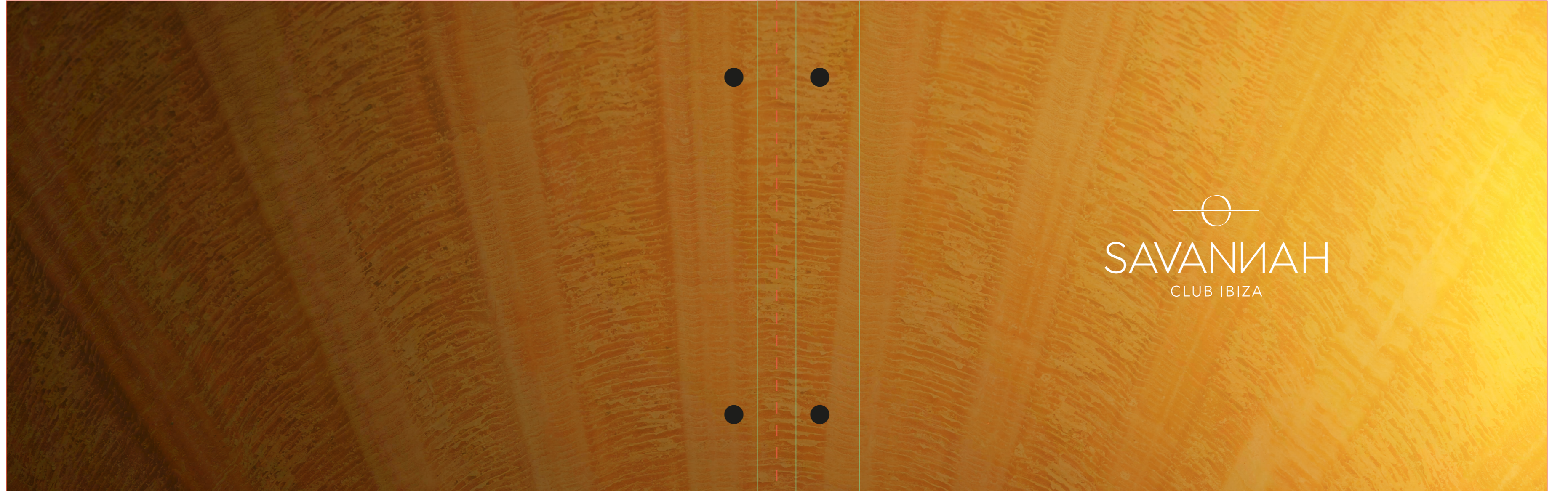
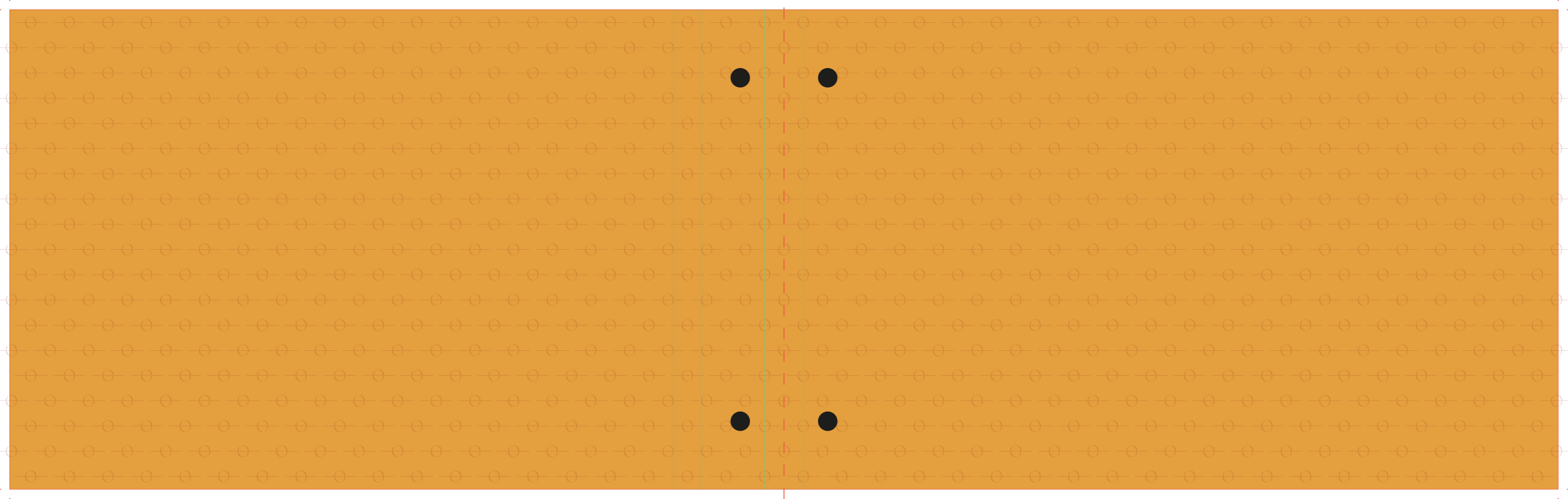


18mm de sangrado perimetral obligatorio



—○—
SAVANNAH
CLUB IBIZA



Español

ENTRANTES

PAN ALIOLI

Alérgenos: gluten y lácteos.

PAN CRISTAL / TOMATE

Alérgenos: gluten.

HUMMUS NEGRO

Suave y cremoso puré de porotos negros con tahini, limón fresco y un toque de especias, terminado con aceite de oliva extra virgen y hojas de cilantro.

Alérgenos: sésamo.

MUHAMMARA CON PAN PITA

Crema de pimientos asados y nueces con especias orientales, servido con pan pita caliente.

Alérgenos: gluten y frutos secos.

LABNEH, tomates cherry asados, jengibre, cítricos, tomillo y pita. Queso fresco cremoso con notas cítricas y aromáticas.

Alérgenos: gluten y lácteos.

COLIFLOR ASADA con za'atar, crema de mascarpone, anacardos y cilantro. Coliflor asada lentamente con especias mediterráneas y textura cremosa.

Alérgenos: lácteos, frutos secos y sésamo.

NACHOS CON GUACAMOLE

Nachos con chili, guacamole, carne y queso.

Alérgenos: gluten y lácteos.

TOTOPOS CON GUACAMOLE

Guacamole fresco servido con nachos crujientes.

Alérgenos: gluten.

PATATAS DELUXE

 ahumadas con kimchee y alioli de lima.

Patatas crujientes con un toque picante y fresco.

Alérgenos: huevo.

BONIATOS ASADOS & DIPS DE LA CASA

Boniatos asados al horno, servido con ketchup especiado de curry y crema de labneh con lima y menta fresca.

Alérgenos: lácteos y mostaza.

POLLO FRITO

 con sweet chili y mayo lima.

Alérgenos: gluten y huevo.

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

 con mayo trufa.

Alérgenos: gluten, lácteos y huevo.

CROQUETAS DE CALAMAR

 con mayo kimchee.

Alérgenos: gluten, moluscos y huevo.

CAMEMBERT con pera, nueces y vermouth. Opción flambear con calvados.

Alérgenos: lácteos, frutos secos y sulfitos.

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO

Selección de jamón ibérico cortado a mano.

Alérgenos: ninguno.

10 €

14 €

18 €

18 €

19 €

24 €

28 €

16 €

16 €

18 €

24 €

19 €

19 €

24 €

42 €

TACOS (3 unidades)

TACOS AL PASTOR

Alérgenos: gluten.

TACOS DE POLLO TINGA

Alérgenos: gluten.

TACOS PORTOBELLO VEGGIE

Alérgenos: gluten.

TACO GOBERNADOR con gambas

Alérgenos: gluten y pescado.

ENSALADAS

ENSALADA HUERTA

Verdes frescos, remolacha, gajos de naranja, queso feta y dressing ligero.

Alérgenos: ninguno.

ENSALADA CÉSAR

Jugosa pechuga de pollo grillada sobre mix de hojas frescas, acompañada de pera fresca, croutons crocantes y lascas de parmesano. Terminada con polvo de pistachos tostados, granada y nuestro clásico aderezo César.

Alérgenos: gluten, huevo, pescado y lácteos.

MAR / CRUDO

TIRADITO DE LUBINA con leche de tigre, cítricos y pitaya.

Alérgenos: pescado.

TARTAR DE ATÚN con mayo chipotle, lima y sésamo negro.

Alérgenos: pescado, huevo y sésamo.

22 €

22 €

20 €

24 €

24 €

26 €

34 €

36 €

PULPO ASADO con parmentier de boniato.

Alérgenos: moluscos y lácteos.

41 €

CARNES

CURRY AMARILLO DE POLLO

Curry aromático con especias y leche de coco.

Alérgenos: ninguno.

28 €

COSTILLAS DE CERDO laqueadas en hoisin. Costillas tiernas con salsa asiática dulce y especiada.

Alérgenos: soja y gluten.

34 €

T-BONE A LA BRASA (para compartir)

Chuletón con hueso a la parrilla, terminado con mantequilla y tomillo. Servido con patatas baby asadas, chalotas caramelizadas y espárragos al grill acompañado de salsa bordelesa y chimichurri.

Alérgenos: lácteos y sulfitos.

98 €

HAMBURGUESAS / SÁNDWICHES

HAMBURGUESA DE TERNERA carne de Angus, queso comté, tomates, cebolla caramelizada, bacon crujiente en pan brioche tostado y mayo ahumada.

Alérgenos: gluten, lácteos y sulfitos.

34 €

SÁNDWICH DE POLLO CRISPY con encurtidos, tomate, ensalada col y mayo kimchee.

Alérgenos: gluten y huevo.

28 €

HAMBURGUESA BEYOND con tomates confitados y rúcula.

Alérgenos: gluten.

28 €

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE

14 €

Puro sabor a chocolate, suave y aireado, con virutas y un toque final de cacao.

Alérgenos: gluten, lácteos y huevo.

NUBE DE COCO Y FRUTAS

12 €

Frutas tropicales, jugosas y refrescantes acompañadas de menta fresca, culminadas con una suave nube de espuma de leche de coco.

Alérgenos: ninguno.

TARTA DE QUESO

14 €

Tarta de queso cremosa con interior suave y exterior caramelizado, acompañada de crumble crujiente y coulis de frutos rojos.

Alérgenos: gluten, lácteos y huevo.

COPA HELADA SAVANNAH

14 €

Selección de helados cremosos con brownie en dados, salsa de chocolate, nata montada y crumble crujiente.

Alérgenos: lácteos, gluten y huevo.



English

SHARING BITES

BREAD WITH AIOLI

Allergens: gluten and dairy.

CRYSTAL BREAD WITH TOMATO

Allergens: gluten.

BLACK HUMMUS

Smooth and creamy black bean purée with tahini, fresh lemon, and a touch of spices, finished with extra virgin olive oil and fresh cilantro leaves.

Allergens: sesame.

MUHAMMARA WITH PITA BREAD

Roasted pepper and walnut dip with oriental spices, served with warm pita bread.

Allergens: gluten and nuts.

LABNEH with roasted cherry tomatoes, ginger, citrus, thyme and pita. Creamy fresh cheese with citrus and aromatic notes.

Allergens: gluten and dairy.

ROASTED CAULIFLOWER with za'atar, mascarpone cream, cashews and coriander. Slow roasted cauliflower with Mediterranean spices and creamy texture.

Allergens: dairy, nuts and sesame.

NACHOS WITH GUACAMOLE 28 €
Nachos with chili, guacamole, beef and cheese.
Allergens: gluten and dairy.

TORTILLA CHIPS WITH GUACAMOLE 16 €
Fresh guacamole served with crispy tortilla chips.
Allergens: gluten.

SMOKED DELUXE POTATOES with kimchee and lime aioli. 16 €
Crispy potatoes with a spicy and fresh touch.
Allergens: egg.

ROASTED SWEET POTATO & HOUSE DIPS 18 €
Oven roasted sweet potato served with curry spiced ketchup and labneh cream with lime and fresh mint.
Allergens: dairy and mustard.

FRIED CHICKEN with sweet chili and lime mayo. 24 €
Allergens: gluten and egg.

IBERIAN HAM CROQUETTES with truffle mayo. 19 €
Allergens: gluten, dairy and egg.

SQUID CROQUETTES with kimchee mayo. 19 €
Allergens: gluten, molluscs and egg.

CAMBERT with pear, walnuts and vermouth. Optional flambé with calvados. 24 €
Allergens: dairy, nuts and sulphites.

IBERIAN HAM BOARD 42 €
Hand-carved selection of Iberian ham.
Allergens: none.

TACOS (3 units)

AL PASTOR TACOS

Allergens: gluten.

CHICKEN TINGA TACOS

Allergens: gluten.

PORTOBELLO VEGGIE TACO

Allergens: gluten.

GOBERNADOR TACOS (prawn)

Allergens: gluten and fish.

SALADAS

GARDEN SALAD

Fresh greens, beetroot, orange segments, feta cheese and light dressing.

Allergens: none.

CAESAR SALAD

Juicy grilled chicken breast on a mix of fresh greens, served with fresh pear, crunchy croutons, and shaved parmesan. Finished with toasted pistachio powder, pomegranate, and our classic Caesar dressing.

Allergens: gluten, egg, fish and dairy.

SEA / RAW

SEA BASS TIRADITO with tiger milk, citrus and pitaya.

Allergens: fish.

TUNA TARTARE with chipotle mayo, lime and black sesame.

Allergens: fish, egg and sesame.

22 €

22 €

20 €

24 €

24 €

26 €

34 €

36 €

ROASTED OCTOPUS with sweet potato parmentier.

Allergens: molluscs and dairy.

41 €

MEAT

YELLOW CHICKEN CURRY

Aromatic curry with spices and coconut milk.

Allergens: none.

28 €

PORK RIBS glazed with hoisin. Tender ribs with sweet and spiced Asian sauce.

Allergens: soy and gluten.

34 €

GRILLED T-BONE (to share)

Bone-in steak grilled and finished with butter and thyme. Served with roasted baby potatoes, caramelised shallots, grilled asparagus, bordelaise sauce and chimichurri.

Allergens: dairy and sulphites.

98 €

BURGERS / SANDWICHES

ANGUS BEEF BURGER comté cheese, tomato, caramelised onion, crispy bacon, toasted brioche bun and smoked mayo.

Allergens: gluten, dairy and sulphites.

34 €

CRISPY CHICKEN SANDWICH with pickles, tomato, coleslaw and kimchee mayo.

Allergens: gluten and egg.

28 €

BEYOND BURGER with confit tomatoes and rocket.

Allergens: gluten.

28 €

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE

14 €

Pure chocolate flavour, smooth and airy, finished with chocolate shavings and cocoa.

Allergens: gluten, dairy and egg.

COCONUT CLOUD & FRUITS

12 €

Fresh tropical fruits with mint, topped with a light coconut foam.

Allergens: none.

CHEESECAKE

14 €

Creamy cheesecake with caramelised exterior, served with crunchy crumble and red berry coulis.

Allergens: gluten, dairy and egg.

SAVANNAH ICE CREAM CUP

14 €

Selection of creamy ice creams with brownie cubes, chocolate sauce, whipped cream and crunchy crumble.

Allergens: dairy, gluten and egg (depending on toppings).

