







PARA PICAR

FOCACCIA, STRACCIATELLA, PESTO, JAMÓN Y BOQUERONES	9€
CROQUETAS DE POLLO O JAMÓN IBÉRICO (4U)	9€
 PIMIENTOS DE PADRÓN	11€
 GAZPACHO DE TOMATE ANDALUZ, PAN TOSTADO CON SU CONDIMENTO	13€
 TABLA DE QUESOS BALEARES	14€
“FOIE GRAS” CASERO DE PATO “MI-CUIT”, CHUTNEY DE HIGOS	19€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A MANO, PAN Y TOMATE	21€

PASTAS Y PAELLAS

LASAÑA BOLOÑESA DE CARNE CON ENSALADA	18€
ESPAGUETIS PESTO, FETA, TOMATE, ACEITUNAS NEGRAS Y PIÑONES TOSTADOS	20€
  PENNE CON PISTO DE VERDURAS, AJO NEGRO	20€
 PAELLA DE VERDURAS (PRECIO POR PERSONA - MÍNIMO 2 PERSONAS)	19€
PAELLA DE POLLO (PRECIO POR PERSONA - MÍNIMO 2 PERSONAS)	21€
PAELLA DE MARISCOS (PRECIO POR PERSONA - MÍNIMO 2 PERSONAS)	23€


CARNES Y PESCADOS

HAMBURGUESA DE BUEY, MANCHEGO, RICOTA AHUMADA, CEBOLLA CONFITADA, PATATAS FRITAS	19€
PASTILLA MARROQUÍ, PATO CONFITADO, ALMENDRAS, CILANTRO, ESPECIAS Y RÚCULA	19€
PECHUGA DE POLLO ECOLÓGICO AL CURRY AMARILLO, ARROZ BASMATI Y VERDURAS TIPO WOK	21€
FILETE DE LUBINA, TOMATES FRESCOS, ALCAPARRAS, TOMILLO, ALBAHACA, OLIVADA Y ARROZ	25€
ENTRECOT BLACK ANGUS DE 300GR A LA PLANCHA, PATATAS FRITAS	29€

PARA LOS NIÑOS

ESPAGUETIS NAPOLITANA	9€
NUGGETS DE POLLO, PATATAS FRITAS	10€

POSTRES

 PASTEL CON ALMENDRAS IBICENCAS, COULIS DE ALBARICOQUE, MIEL, TOMILLO FRESCO	8€
TARTA DE LIMONES IBICENCOS Y MERENGUE	9€
FRESAS DE TEMPORADA EN SU COULIS, YUZU, ARÁNDANOS Y PANNA COTTA	9€
CREMA “BRULÉE”, VANILLA DE MADAGASCAR	8€
MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO, CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA Y « FLEUR DE SEL » DE IBIZA	9€
TIRAMISÚ	9€
CARPACCIO DE PIÑA, HELADO DE COCO, CRUMBLE DE ALMENDRAS IBICENCAS	8€
COPA DE 3 HELADOS ARTISANALES (LIMÓN, COCO, FRESA, VANILLA, CHOCOLATE)	7€



SIN GLUTEN



VEGETARIANO



VEGAN

IVA INCLUIDA - PAN Y AIOLI - 2,5€ POR PERSONA
PAN CASERO ESPECIAL - 3€ POR PERSONA