






PARA PICAR

	PATATAS BRAVAS	8€
	FOCACCIA, BURRATA, TOMATE Y JAMÓN	9€
	CROQUETAS DE POLLO O JAMÓN IBÉRICO (4U)	9€
	PIMIENTOS DE PADRÓN	12€
	GAZPACHO DE TOMATE ANDALUZ, PAN TOSTADO CON SU CONDIMENTO	14€
	TABLA DE QUESOS BALEARES	14€
	BURRATA, TOMATE, RÚCULA Y PESTO	15€
	“FOIE GRAS” CASERO DE PATO “MI-CUIT”, CHUTNEY DE HIGOS	20€
	JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A MANO, PAN Y TOMATE	23€

PASTAS Y PAELLAS

	LASAÑA BOLOÑESA DE CARNE CON ENSALADA	19€
	ESPAGUETIS PESTO, FETA, TOMATE, ACEITUNAS NEGRAS Y PIÑONES TOSTADOS	21€
	PAELLA DE VERDURAS (PRECIO POR PERSONA - MÍNIMO 2 PERSONAS)	20€
	PAELLA DE POLLO (PRECIO POR PERSONA - MÍNIMO 2 PERSONAS)	22€
	PAELLA DE MARISCOS (PRECIO POR PERSONA - MÍNIMO 2 PERSONAS)	24€


CARNES Y PESCADOS

	HAMBURGUESA DE BUEY, MANCHEGO, RICOTA AHUMADA, CEBOLLA CONFITADA, PATATAS FRITAS	19€
	PASTILLA MARROQUÍ, PATO CONFITADO, ALMENDRAS, CILANTRO, ESPECIAS Y RÚCULA	20€
	PECHUGA DE POLLO ECOLÓGICO AL CURRY AMARILLO, ARROZ BASMATI Y VERDURAS TIPO WOK	22€
	FILETE DE LUBINA, TOMATES FRESCOS, ALCAPARRAS, TOMILLO, ALBAHACA, OLIVADA Y ARROZ	26€
	ENTRECOT BLACK ANGUS DE 300GR A LA PLANCHA, PATATAS FRITAS	30€

PARA LOS NIÑOS

	ESPAGUETIS NAPOLITANA	10€
	NUGGETS DE POLLO, PATATAS FRITAS	11€

POSTRES

	PASTEL CON ALMENDRAS IBICENCAS, COULIS DE ALBARICOQUE, MIEL, TOMILLO FRESCO	8€
	BANOFFEE CASERO	8€
	SORBETE DE LIMON CON CAVA	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
ACEITE ESPECIAL - 3,5€ POR PERSONA