



## MENU

---

NADA SERÀ COMO ANTES...

## LISTA DE COCTELES

15

### BENIRRAS

Vodka, Cordial Lavanda Y Romero, Soda De Pomelo Rosa

### PUTO CALOR

Ron Blanco, Zumo De Lima, Passion Fruit, Angostura, Tabasco Y Jalapeño

### PEDRO

Mezcal, Zumo De Lima, Chili Y Pimiento

### NEGRITO

Gin Nordes, Bitter, Zumo De Mandarino Y Naranja, Azucar Y Clara De Huevo

### CAVA SANTA

Tequila Oro, Vermouth Blanco, Zumo De Lemon Y Pina, Cava, Sal De Ibiza

## CASALOCA GIN TONIC - 18

LA NUESTRAS SELECCION DE GIN ESPANOLAS SE SIRVE CON TONICO "LE TRIBUT" Y "SAN PELLEGRINO TONIC"

999.9 GOLD

999.9 GOLD FINEST TANGERINES

AKORI

AKORI CHERRY BLOSSOM

ALKKEMIST

BOTANIC CUBICAL KISS

BOTANIC CUBICAL MANGO

CUBICAL London Dry Gin Madrid

HARBOUR 40°48'N

"IBZ" GIN MARI MAYANS

LE TRIBUTE

MACARONESIAN WHITE

MAHON XORIGUER

MARE CAPRI

MARE MEDITERRANEAN

MOM LOVE

NORDES ATLANTIC GALICIAN

ONLY PREMIUM

RAW GASTRONOMIC




## PARA PICAR

### PAN DE CRISTAL TOMATE - 6

Pane spagnolo con pomodoro grattato, olio e sale 

### TAPEAR HUMMUS, GUACAMOLE, BABAGANOUSH Y PITA - 14

Crema di ceci, crema di avocado, salsa di melanzane speziata e pita 

### PIMIENTOS DE PADRON Y SAL DE IBIZA - 9

Peperoni verdi alla brace, Sal de Ibiza

### CROQUETAS DE PATANEGRA (1PZ) - 4.5

Crocchetta\* di Patanegra   

### TABLA DE CHORIZO - 12

Tagliere di chorizo

### PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO - 18

Piccoli peperoni del Piquillo ripieni di baccalà\*\* mantecato e salsa verde  

## ESPECIALES PARA COMPARTIR


### TABLA DE PATANEGRA CINCO JOTAS - 28

Tagliere di Patanegra Iberico Cinco Jotas

### GAMBAS AL AJILLO - 18

 Gamberoni\* con salsa di aglio

### GAMBAS ROJAS CRUDAS SALMORIGLIO E CHIPOTLE - 18

 Gamberi\* rossi crudi di Mazara con salmoriglio e peperoncino chipotle



### CAPELANTE AL FUEGO - 19

 Capesante\*\* alla brace con lime e pico de gallo

### CEVICHE DE PESCADO DEL DIA - 18

 Pesce bianco\*\* del giorno marinato con lime, coriandolo, cipolla rossa e peperoncino


### POLPO A LA GALLEGA - 16

  Polpo\*, patate spagnole e paprika affumicata

### BIKINI DE PATANEGRA Y BUFALA - 14

  Mini toast con Patanegra e mozzarella al latte di bufala

### PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ANCHOAS DEL CANTABRICO "REAL CONSERVERA" - 18

  Pane spagnolo croccante, pomodoro e alici del Cantabrico "Real Conservera"

### TARTAR CALIENTE - 18

    Midollo alla brace, tartare\* di Fassona e maionese di uova affumicata

### PROVOLETA CALIENTE Y SOBRASADA MALLORCHINA - 16

 Provoletta con soppresata Mallorchina



## LA PAELLA

(Minimos dos personas)

### PAELLA VEGETARIANA - 54

Riso, verdure miste

### PAELLA LOCA MIXTA - 58

Riso, pollo\*, chorizo, seppia\*, gamberi\*, frutti di mare, calamari\*, verdure   

### PAELLA DE PESCADO Y MARISCO - 70

Riso, seppia\*, gamberi\*, frutti di mare, calamari\*, verdure   

## LA BRASA

(Todo las carnes vienen con guarnición de Casaloca)

### SEGRETO\* DE PATANEGRA IBERICO - 30

### ENTRAÑA DE WAGYU\* IBERICO - 36

### LA SPADA DE POLLO\* CON SALSA TZATZIKI - 25

### LA SPADA DE AGNELLO\* CON SALSA CHIMICHURRI - 25

### BACALAO\*\* AL COCCIO PATATA, PIMIENTOS DE PADRON - 28

### LA SPADA DE GAMBAS\* CON SALSA CALIENTE - 28

### PATATA LOCA - 24

     Patata e limone farciti con battuto di pecora e spezie

## GUARNICIONES



### CEVICHE DE BERENJENA A LA BRASA - 10

Ceviche di melanzane alla brace, pico de gallo, coriandolo, lime e foglie aromatiche

### COLIFLOR A LA BRASA - 12

Cavolfiore alla brace con passion fruit e curry  

### PAN Y AIOLI CON ACEITUNAS - 5

Il pane viene servito con salsa aioli e olive spagnole  






## POSTRES

TERRAMISÙ\* CASALOCA - 10

CREMA CATALANA ALLA LAVANDA - 10  

MARITZZ'ORO\* AL DULCE DE LECHE - 10    

TORTA DE QUESO - 12

Torta al formaggio, confettura di mele cotogne e panna   

FRUTA LOCA - 10

Tagliata di frutta di stagione

POLVORONES HIERBAS - 6

Biscotti al burro con anice stellato e hierbas Ibizenca   

## BEBIDAS - DRINKS

### CERVEZA / BEER - SANGRIA Y VINO

ESTRELLA DAMM (bt. 33cl) - 7

SANGRIA "CONTAGIOSA" DE CAVA (caraffa) - 50

SANGRIA "IMPERIAL" - 1 10

(Sangria di Champagne Moët & Chandon - Brut Imperial)

COPA DE BLANCO - 10

COPA DE TINTO - 10

COPA DE ROSADO - 10

COPA DE CAVA - 12

COPA DE SANGRIA - 12

### REFRESCOS Y MAS / SOFTDRINKS & CO.

ACQUA SAN PELLEGRINO 50 cl - 3

ACQUA "BRICK CASALOCA" NATURALE 50 cl - 3

COCA COLA / ZERO / FANTA LEMON / SPRITE bt. 33 cl - 5

HIERBAS IBICENCAS, AMARI, LIQUORI - 7

### CAFE / COFFEE

CAFE DE IBIZA ESPRESSO / DECA - 2.5

CAFFÈ LAVAZZA ESPRESSO / DECA - 2.5















CAFE CON HIELO - 3



Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate.

Gli allergeni sono indicati sotto a ciascun piatto con simboli ai quali corrispondono le sostanze allergiche riportate nella tabella seguente.

La lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11.

 <b>Cereali contenenti glutine e derivati</b>	 <b>Sesamo e derivati</b>
 <b>Frutta a guscio</b>	 <b>Arachidi e derivati</b>
 <b>Crostacei e derivati</b>	 <b>Anidride Solforosa e solfiti</b>
 <b>Sedano e derivati</b>	 <b>Soia e derivati</b>
 <b>Uova e derivati</b>	 <b>Molluschi e derivati</b>
 <b>Senape e derivati</b>	 <b>Lupini e derivati</b>
 <b>Pesce e derivati</b>	 <b>Latte e derivati</b>

\* Prodotto fatto in casa e abbattuto a temperatura negativa. Prodotto congelato all'origine.

\*\* Tutti i prodotti ittici hanno subito trattamento di bonifica secondo reg. 853/2004

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze e di prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

