



MENU

NADA SERÀ COMO ANTES...

CÓCTELES ESPECIALES 15

CAVA SANTA

Cava Vino Espumoso, Zumo De Lima, Frutos Rojos, Soda De Cítricos

MOJITO LOCO

Ron Blanco, Lima Machacada Azucar, Hierba Buena, Hierbas De Ibiza

NEGRITO

Bitter, Vermouth Blanco, Mezcal, Aroma De Romero

TE QUIERO MÁS

Sunrise Ibiza, Zumo De Lemon, Ron Oscuro, Scotch Whiskey, Reducción De Patanegra, Vainilla

VAMOS PEDRO

Tequila, Lime, Tripelsec, Naranja Bitter, Azucar De Romero, Agua De Jalapeno, Sal De Ibiza

CALA BENIRRAS

Gin Nordes, Azucar, Lime Y Clara De Hueva, Fruto De La Pasión, Mango Picante

CÓCTELES CLÁSICOS - 12

CASALOCA GIN TONIC - 16

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

"Cómo se prepara un gin-tonic perfecto?
Con nuestro perfect serve, una receta sencilla pero original
que potencia las singularidades aromáticas de nuestra ginebra."



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 soppressata 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.

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

* 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.

