



MENU

NADA SERÀ COMO ANTES...

CÓCTELES ESPECIALES 15

CATALUÑA

Brandy Torres 15 Años, Vermouth Blanco, Bitter Rojo, Angostura

MOJITO LOCO

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

NEGRITO

Bitter, Vermouth Blanco, Mezcal, Aroma De Romero

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 TRIBUTE" Y "SAN PELLEGRINO TONIC"

999.9 GOLD

AKORI

AKORI CHERRY BLOSSOM

BOTANIC CUBICAL KISS

BOTANIC CUBICAL MANGO

CUBICAL London Dry Gin Madrid

HARBOUR 40°48'N

RAW GASTRONOMIC

LE TRIBUTE

MACARONESIAN WHITE

MAHON XORIGUER

MARE MEDITERRANEAN

MOM LOVE

NORDES ATLANTIC GALICIAN

ONLY PREMIUM

"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

FRÍO

PAN DE CRISTAL TOMATE - 6




Pane spagnolo con pomodoro grattato, olio e sale 

TABLA DE PATANEGRA CINCO JOTAS - 28

Tagliere di Patanegra Iberico Cinco Jotas

TAPEAR HUMMUS, GUACAMOLE, BABAGANOUSH Y PITA - 14

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

ENSALADILLA RUSA CASERA - 12

Insalata Russa Spagnola   

TABLA DE CHORIZO - 12





CALIENTE

CROQUETAS* DE PATANEGRA (1PZ) - 4.5

BIKINI DE PATANEGRA Y BUFALA - 14

Mini toast con Patanegra e mozzarella al latte di bufala  

BOLITA DE BACALAO - 16

Bignè dorati di baccalà con salsa Ras el Hanout e lime    

PIMIENTOS DE PADRON Y SAL DE IBIZA - 9

Peperoni verdi alla brace, Sal de Ibiza 

PAN Y AIOLI CON ACEITUNAS - 5


Il pane viene servito con salsa aioli e olive spagnole  




ESPECIALES PARA COMPARTIR

FRÍO




CEVICHE DE PESCADO DEL DIA - 18

Pesce bianco** del giorno marinato con lime,
 coriandolo, pico de gallo e peperoncino


GAMBAS ROJAS CRUDAS SALMORIGLIO E CHIPOTLE - 18

 Gamberi* rossi crudi di Mazara con salmoriglio e peperoncino chipotle



TUNA BALFAGÓ, ALCACHOFAS Y MAIONESE CASERA - 22

   Tataki di tonno Balfagó, carciofi alla brace e maionese casera

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

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

ERIZOS DE CALABACÍN - 14

Ricci di zucchine con mela verde al mojito, pico de gallo,
  guacamole, menta e mandorle tostate

CALIENTE

TARTAR CALIENTE - 18

  Midollo* alla brace, tartare* di Fassona, maionese affumicata e salsa piccante



GAMBAS AL AJILLO - 18

 Gamberoni* con olio all'aglio, peperone crudo e erbe aromatiche


CAPELANTE AL FUEGO - 19

 Capesante** alla brace con lime, pico de gallo e salsa piccante

POLPO A LA GALLEGA - 16


  Polpo*, patate spagnole e pimenton

CARABINEROS A LA VASCA - 45

  Gamberi* imperiali alla brace con salsa Vasca

NUESTRAS GUARNICIONES

AGUACATE A LA BRASA - 10

Avocado alla brace, sal de Ibiza e lime 

PARILLADA DE VERDURAS Y ACEITE DE HIERBAS BALEARES - 20

Verdure dell'orto alla brace con olio alle erbe Balzariche 

PATATA A LA BRASA - 14


Patata arrosto con guacamole, pico de gallo e foglie miste 






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 PATANEGRA - 70

Riso, chorizo, verdure, spezie, Segreto di patanegra, patanegra, funghi misti, aioli nero e lime 

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO - 70

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

ARROZ NEGRO - 70

Riso al nero, calamari*, totani*, seppie*, salsa verde   

LA BRASA

CARNE

SEGRETO* DE PATANEGRA IBERICO - 30

WAGYU* IBERICO - 36

LA SPADA DE POLLO* CON SALSA TZATZIKI - 25

ARROSTICINI "CASEROS" DE OVEJA, SAL DE IBIZA Y SALSA PICANTE - 18

PESCADO

PARILLADA DE CALA BASSA - 120

   Carabineros*, scampi royal*, capesante*, pescado blanco*, calamari*, avocado e salse (recomendado para dos personas)

CARABINEROS A LA BRASA (2PZ) - 45

 Gamberone imperiale* alla brace, sal de ibiza e olio

LANGOUSTINE ROYAL (2PZ) - 28

  Scampi* reali alla brace, salsa verde e sal de ibiza

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

 SEPIE* A LA BRASA CON SALSA BRAVA Y CILANTRO - 20



POSTRES PARA NO COMPARTIR

SORBETAS GIN  - 10

PAN Y CHOCOLATE - 10

Pane alla farina di ceci, mousse al cioccolato, latte di cocco, olio Evo e sal de ibiza  

TERRAMISÙ* CASALOCA - 10   

CREMA CATALANA ALLA LAVANDA - 10  


MAIS DE LA PLAYA - 12

Torta di formaggio e mais, dulce de leche, panna e popcorn caramellati  

FRUTA LOCA - 15

Frutta fresca tropicale e 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

COPA DE SANGRIA - 12

COPA DE BLANCO - 10

COPA DE TINTO - 10

COPA DE ROSADO - 10

COPA DE CAVA - 10

REFRESCOS Y MAS / SOFTDRINKS & CO.

ACQUA PANNA / SANPELLEGRINO 50 cl - 3

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

HIERBAS IBICENCAS, AMARI, LIQUORI - 7

CAFE / COFFEE

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
	 Vegetariano
	 Gluten free

* 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.

