



## MENU

---

NADA SERÀ COMO ANTES...

## CÓCTELES ESPECIALES

### VAMOS VERANO - 16

Tequila Altos Plata, guacamole all'ananas, soda ibizenca

### LUNA DE MIEL - 16

Rum Santa Teresa 1796, shrub di miele e cumino, pimentón

### SANT JOAN - 18

Brandy Reserva Privada Torres 15, whisky Talisker Skye, cherry brandy, limone, zucchero, albume

### ES VEDRÀ - 16

Mezcal Xaman, cordiale al pompelmo rosa e basilico

### SANTA EULARIA - 16

Bourbon Bulleit, estratto di pesca, purea di pesca, vino tinto

 **PACHA - 16**  
Gin **NORDÉS**, cordiale all'ibisco, menta, cava

## CÓCTELES CLÁSICOS -15

## COPA DE SANGRIA CONTAGIOSA -12

## CASALOCA GIN TONIC -16

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

AKORI

AKORI CHERRY BLOSSOM

BOTANICAL CUBICAL KISS

BOTANICAL CUBICAL LONDON DRY

BOTANICAL CUBICAL MANGO

HARBOUR 40° 48'N

IBZ MARY MAYANS

LE TRIBUTE

MACARONESIAN WHITE

MAHON XORIGUER

MARE MEDITERRANEAN

MOM LOVE

NORDÉS ATLANTIC GALICIAN

ONLY GIN

"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  

#### 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  

#### 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

#### 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 

#### 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 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.

 <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>
	 <b>Vegetariano</b>
	 <b>Gluten free</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.

