



MENU

NADA SERÀ COMO ANTES...

CÓCTELES ESPECIALES

MOJITO LOCO - 17

Rum Havana 3, succo di lime, sciroppo di zucchero, menta, soda allo hierba



PACHA SETENTA Y CINCO - 17

Gin SIDERIT , succo di limone, blu Curacao, Cava codorniu



NEGRITO 2.0 - 17

Gin SIDERIT , Brandy Torres 15 Yr, Bitter, velluto di Fricola ibizenca

MARIA PELIGROSA - 17

Tequila blanco, succo di pomodoro, limone, SAL de Ibiza, jalapeño, crustas di Patanegra

ES VEDRÀ - 17

Mezcal, estratto di pompelmo rosa e basilico, succo di lime, agave

CÓCTELES CLÁSICOS -15

COPA DE SANGRIA CONTAGIOSA -12

CASALOCA GIN TONIC -16

LA NUESTRAS SELECCION DE GIN ESPANOLAS
SE SIRVE CON TONICO "LE TRIBUTE"

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

MARE MEDITERRANEAN

MOM LOVE

NORDÉS ATLANTIC GALICIAN

ONLY GIN



GIN SIDERIT

"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 grattugiato, olio e sale 



TABLA DE PATANEGRA - 28

Tagliere di Patanegra Ibérico Cinco Jotas



TABLA DE LOMO - 23

Tagliere di Lomo Ibérico 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

Crocchetta con Patanegra

BIKINI DE PATANEGRA Y BÚFALA - 14

Mini toast con Patanegra e Mozzarella di 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 Y CHIPOTLE - 18

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

PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ANCHOAS DEL CANTÁBRICO "DON BOCARTE" - 18

🌿🌿 Pane spagnolo croccante con pomodoro e alici del Cantabrico "Don Bocarte"

ERIZOS DE CALABACÍN - 14

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

ENSALADA LOCA - 14

🌿🌿🌿🌿🌿 Cuore di lattuga, rafano, ananas, sesamo, yogurt e senape

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

PULPO A LA GALLEGA - 16

🌿🌿🌿 Polpo*, patate spagnole e pimentón

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 🌿

VERDURAS ASADAS - 18

Verdure di stagione alla brace con olio alle erbe delle Baleari 🌿🌿

PATATAS A LA BRASA - 10



Patate alla brace 🌿



LA PAELLA

(Minimos dos personas)

PAELLA VEGETARIANA - 54

Riso, verdure miste, crema aioli  

PAELLA LOCA MIXTA - 58

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



PAELLA DE PESCADO Y MARISCO - 70

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



PAELLA CARABINEROS - 110

Riso, seppia*, gamberi*, frutti di mare*, calamari*, carabineros*, verdure, crema aioli



ARROZ NEGRO - 70

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



LA BRASA

CARNE

PARILLADA DE CARNE ASADA - 110

Wagyu*, secreto* di Patanegra, spada di pollo*, arrosticini caseros, cistorra, cordero*, verdura arrosto
(recomendado para dos personas)

WAGYU* IBÉRICO - 36

SECRETO* DE PATANEGRA IBÉRICO - 30


LA ESPADA DE POLLO* CON SALSA TZATZIKI - 25

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

COSTATA DI ANGUS IBÉRICO - 11/HG

PESCADO

PARILLADA DE CALA BASSA - 120

     Carabineros*, scampi reali*, capesante*, pesce bianco*, calamari*, avocado e salse
(recomendado para dos personas)

CARABINEROS A LA BRASA (2PZ) - 45

  Gamberoni imperiali* alla brace, Sal de Ibiza e olio

LANGOSTINE ROYAL (2PZ) - 28

  Scampi reali* alla brace, salsa verde e Sal de Ibiza

BACALAO AL COCCIO, PATATA, PIMIENTOS DE PADRÓN - 28

 Baccalà** al cocchio con patata e peperoni verdi



POSTRES PARA NO COMPARTIR

NOCCIOLINE (1pz) - 1

Cioccolato al latte,
burro di arachidi
e sal di ibiza



TERRAMISÙ* CASALOCA - 10

CREMA CATALANA A LA LAVANDA - 10

PLATANO LOCO - 12

Banana croccante con crema di cioccolato bianco, lime, pepe rosa

TACOS DULCES - 12

Mini tacos con crema alla vaniglia, frutta in osmosi e fresca

FRUTA LOCA - 15

Frutta fresca tropicale e di stagione

POLVORONES HIERBAS - 6

Biscotti con anice stellato e hierbas Ibizenca

FESTIVAL DULCES (POR DOS PERSONAS) - 45

Frutta tropicale e di stagione, terramisu, crema catalana alla lavanda, noccioline al cioccolato e sale, sorbetto alla sangria e chupito de Hierbas



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

HIERBAS MARI MAYANS (BT.)

1 lt - 35

Mignon 10 cl - 9



REFRESCOS Y MAS / SOFTDRINKS & CO.

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 50cl - 3

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

HIERBAS IBICENCAS, AMARI, LIQUORI - 7

CHUPITO HIERBAS - 4

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
	 Senza lattosio

* 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.

