

NUA
Z
SO

CENA

DINNER

SALVAJE, NATURAL,
COLOR, SABOR, VIDA.

“LA HUERTA Y EL MAR IBICENCO
DAN PASO A LOS SABORES EXÓTICOS
DE ASIA Y LATINOAMÉRICA”

“THE GARDEN AND THE IBIZAN SEA
GIVE WAY TO EXOTIC FLAVORS
FROM ASIA AND LATIN AMERICA”

WILD, NATURAL,
COLOR, TASTE, LIFE.



NATURALEZA VEGETAL

VEGETABLE NATURE

<p>Croqueta Libanesa /Lebanese Croquette x4 Garbanzo, salsa harrisa pimientos asados, paprika, crema taratur, tahina, limón encurtido. Chickpeas, harrisa sauce, roasted peppers, paprika, taratur cream, tahini, pickled lemon.</p>	14€	<p>Tomate local/Local tomato Con jugo de vegetales rostizados, burrata, albahaca, piparra encurtida y ajía amarillo. With roasted vegetable juice, burrata, basil, pickled peppers and yellow chilli</p>	18€	<p>Berenjena Km0 Aubergine Km0 Curry de manzana y chipote, queso de cabra, encurtidos de la casa y arroz chaufa Apple and chipote curry, goat's cheese, house pickles and chaufa rice</p>	22€
<p>Bao Celeri Yakiniku x2 Praliné de coco chipotle, chips de algas, ensaladilla criollo, apio, cilantro y menta. GarbPraliné of chipotle coconut, seaweed chips, creole salad, celery, coriander and mint</p>	16€	<p>Hummus Fenicio Pan Pita, encurtidos de rabanito, daikon y cebolla, apio, pepino, brócoli y zanahoria. Pita bread, radish, daikon and onion pickles, celery, cucumber, broccoli and carrot.</p>	16€	<p>Pan/Bread Pan con ali-oli/Bread with ali oli</p>	3€ 6€
<p>Guacamole Trotamundo Aguacate local, parmesano, pico de gallo y crujiente de plátano macho. Local avocado, parmesan, pico de gallo, crispy plantain.</p>	16€	<p>Ensalada verdosa/Greenish salad Kiwi, mix lechugas, choclo, mango, cherries, manzana, , remolacha, aguacate, vinagreta ajo, miel y limón. Kiwi, lettuce mix, corn, mango, cherries, apple, beetroot, avocado, honey and lemon vinaigrette.</p>	19€		

SABORES DEL MAR

FAVOURS OF THE SEA

Tartare de atún/ Tuna tartare

21€

Fresitas, aderezo de lima y zuke, huevas de salmón, cebollino, sesamo tostado y crujiente pan olivas
Strawberries, lime and zuke dressing, salmon roe, spring onion, toasted sesame and crunchy olive bread

Ceviche Pitiuso/Pitiuso ceviche

25€

Pesca del día, leche de tigre thai, citronela-kafir, calabaza almibar de naranja, choclo, cancha ajo y limón
Fish of the day, tiger's milk thai, citronella-kafir, pumpkin, orange syrup, corn, cancha, garlic and lemon.

Poke Bowl

23€

Salmón, aguacate, edamame picoso, mix de algas, pepino en sunomomo, lombarda encurtida
Salmon, avocado, spicy edamame, seaweed mix, cucumber sunomomo, pickled red cabbage

Ensalada templada de pulpo Warm octopus salad

23€

A la brasa, patató ibicenco, katsuobushi, pimientos y cebollas asadas y yema huevp curada en zuke
Grilled, Ibizan potato, katsuobushi, roasted peppers and onions and egg yolk cured in zuke

Pescado de lonja a la plancha Grilled sliced fish

28€

Salteado de tirabeques, acelgas, brócoli, espinacas y rúcula con mantequilla de limón
Sautéed snow peas, chard, broccoli, spinach and rocket with lemon butter

Calamar Alora Alora Squid

21€

A la brasa con anticucheras, picada de mango verde, puré de chirivia y berros
Grilled with anti-chokes, chopped green mango, parsnip and watercress purée

LA GRANJA THE FARM

Ensalada César de pollo /Caesar
chicken Salad 21€

Romana, pollo meloso, salsa
Cesar, picadita encurtida, lascas de
parmesano y crostones.

Romana, honeyed chicken, Caesar
sauce, pickled
Caesar sauce, pickled mince, parmesan
flakes and croutons.

Muslo deshuesado de pollo
payés 21€
Boneless leg of peasant chicken

Praliné de limón encurtido, judía
bobby, menta, cremoso de patata y
raifort

Pickled lemon praline, bobby bean,
mint, potato cream and raifort

Burguer "Vella gallega" 21€

Ghee de ajo y romero, cheddar, tomate
asado y mahonesa Bravía
Garlic and rosemary ghee, cheddar,
roasted tomato and Bravía mayonnaise

Kafta (brocheta) de cordero/Lamb
kafta 25€

Col brasa, picada ajilimojili, anarcardo
tostado, granada, feta y salvia
Braised cabbage, chopped ajilimojili,
roasted caraway, pomegranate, feta
and sage

Pizza "cochinita Pibli" 21€

Mozzarella, pecorino, albahaca fresca,
cebolla encurtida.
Mozzarella, pecorino cheese, fresh
basil, pickled onion.

Lomo Alto de Angus
Angus High Loin 32€

En Tagliatta. Guarnición: Pimientos asa-
dos/patatas fritas/cremoso de patata y
raifort

In Tagliatta. Garnish: Roasted peppers/
fries/potato crisps/potato cream and
raifort

Tabla de jamón ibérico / Iberian
ham board 24€

Con pan rústico con tomate
With rustic bread with tomato

PARA LAS JOVENES PROMESAS FOR THE YOUNG PROMISES

Pizza, un ingrediente a elegir
Pizza, one ingredient to choose

13€

Jamón / Ham
Queso / Cheese
Peperoni.
Atún / Tuna
Vegetal / Vegetable

Fingers de pollo
Chicken fingers

13€

Con patatas fritas o mix
de ensalada. Salsa Bravía.
With chips or mix salad, Bravía sauce.

Mixto
Mixed

10€

De jamón y queso con pan hojaldrado.
Ham and cheese with puff pastry.

Tallarines

A la bolognesa, napolitana o pesto.
Bolognese, napolitana or pesto.

15€

Fish and chip

15€

Al panko con tartara casera, patatas fritas.
Panko style with homemade tartare, chips.