

NUA Z/O

MENÚ

CENA

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.

A decorative graphic of a palm frond, rendered in a dark grey color, is positioned in the bottom-left corner of the page. The frond is shown in profile, with its characteristic fan-like structure and pointed leaflets.

NATURALEZA VEGETAL

PAN  3€

PAN CON ALIOLI    6€

Croqueta Libanesa

Garbanzo, salsa harrisa pimientos asados, paprika, crema taratur, tahina, limón encurtido.



14€

Ensalada Verdosa

Kiwi, mix lechugas, choclo, mango, cherries, manzana, remolacha, aguacate, vinagreta ajo, miel y limón.

19€

Puerros a la Parilla

Ajo blanco de galanga y zanahoria a la brasa, almendra, espárrago triguero, chips ajo, manzana de estación.



21€

Guacamole Trotamundo

Aguacate local, parmesano, pico de gallo y crujiente de plátano macho.



17€

Ensalada Picada

Celeri, chalota, hierbabuena, mazorca maíz, pipas de calabaza tostadas, aliño yakiniku y lima.



18€

Arroz Veggie de Clorofila Silvestre

Brunoise en cruditee de verduritas de temporada, praliné de coco con chipotle.



26€

Hummus Fenicio

Pan Pita, encurtidos de rabanito, daikon y cebolla, apio, pepino, brócoli y zanahoria.



17€

Tomate Local

Con jugo de vegetales rostizados, burrata, albahaca, piparra encurtida y ajía amarillo.



21€

SABORES DEL MAR

Tartare de atún

Fresitas, aderezo de lima y zuke, huevas de salmón, cebollino, sesamo tostado y crujiente pan olivas.



24€

Ensalada Templada de Pulpo

A la brasa, patat0 ibicenco, katsuobushi, pimientos y yema de huevo curada en zuke.



25€

Calamar Alora

A la brasa con anticucheras, picada de mango verde, puré de chirivía y berros.



24€

Ceviche Pitiuso

Pesca del día, leche de tigre thai, citronela-kafir, calabaza almibar de naranja, choclo, cancha ajo y limón.



27€

Pescado de Lonja a la Plancha

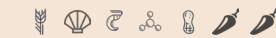
Salteado de tirabeques, acelgas, brócoli, espinacas y rúcula con mantequilla de limón.



29€

Gnoquis Massala

Vieras, gamba costa, navajas, judía bobby.



29€

Poke Bowl

Salmón, aguacate, edamame picoso, mix de algas, pepino en sunomomo, lombarda encurtidas.



23€

Bacalao Confitado

Cre moso de bulbo de hinojo, tirabeques, pistacho, polvo de aceituna negra, berros.



28€

LA GRANJA

Ensalada César de pollo

22€

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



Muslo deshuesado de pollo payés

23€

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



Burguer "Vella gallega"

21€

Ghee de ajo y romero, cheddar, tomate asado y mahonesa bravía.



Kafta (brocheta) de Cordero

26€

Col brasa, picada ajilimojili, granada, feta, salvia y salsa tzatziki.



Pizza "Cochinita Pibli"

19€

Mozzarella, cerdo desmigado, lima, pico de gallo, piña y cebolla encurtida.



Pizza "Veggie"

16€

Opción veggie.



Lomo Alto de Angus

33€

En Tagliatta. Guarnición: Pimientos asados, patatas fritas, cremoso de patata y raifort



Croquetas de Jamón x4

12€

Alioli de hierbas, polvo aceituna negra.



Costilla de Vaca Madurada

32€

Jugo asado, coliflor, frambuesa, chips alga nori, alcaparrones, trigo sarraceno y aderezo Nam phrik.



PARA LAS JÓVENES PROMESAS

Pizza, un ingrediente a elegir:

Jamón

Queso

Peperoni.

Atún

Vegeta



15€

Fingers de Pollo

Con patatas fritas o mix de ensalada. Salsa Bravía.



13€

Mixto

De jamón y queso con pan hojaldrado.



14€

Fettucine

A la bolognesa, napolitana o pesto.



15€

Fish and Chip

Al panko con tartara casera, patatas fritas.



18€

COCINA DULCE

Lingote de Chocolate Meloso

12€

Bizcocho de plátano con sus chips, maíz y glaseado de chocolate-caramelo.



Fresas de Temporada en Escabeche

8€

Cabernet Sauvignon, helado de pimienta rosa y crumble de menta.



Tarta de Queso Horneada

10€

Praliné de almendra y crema ligera de limón.



Piña a la Parrilla

8€

Cremoso de coco, anacardo, coulis de galanga, albahaca.



Sabayon de Café Caleta

10€

Hojaldre de Pistacho tostado y frambuesa.



Trufas choco blanco y yuzu.

8€



Helados: Fresa, chocolate, vainilla, pimienta rosa.

6€



Incluye: Sésamo Soja Gluten Sulfitos Pescado Huevo Lactosa Moluscos Crustáceos Mostaza Apio Frutas con cáscara Grado de picante