

# NIA Z SO

[MENÚ](#)

[RESTAURANTE](#)

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

## Croqueta Libanesa x4

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€

## Guacamole Trotamundo

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



17€

## Tomate Local

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



21€

## Hummus Fenicio

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














17€

## Quinoa Superfood

Vinagreta de miso, bulbo de hinojo, trigo, feta, tomate semiseco, berenjena ahumada, menta, cilantro y cracker de tomillo.



18€

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

# SABORES DEL MAR

## Tartare de atún

24€

Atún marinado, fresitas, aderezo de lima y zuke, huevas de salmón, cebollino, sésamo tostado y crujiente pan olivas.



## Calamar Alora

24€

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



## Ceviche Pitiuso

27€

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



## Pescado de Lonja a la Plancha

29€

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



## Poke Bowl

23€

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



## Quesadilla de mar

21€

Tortilla de maíz a la plancha, langostinos salteados, piña, rúcula, escamorza ahumada, guacamole.



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

# PIQUEO EN LA GRANJA

## Ensalada César de pollo

22€

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



## Lomo Alto de Angus

33€

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



## Kafta (brocheta) de Cordero

26€

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



## Croquetas de Jamón x4

12€

Alioli de hierbas, polvo de aceituna negra.



## Pizza "Cochinita Piblí"

19€

Mozzarella, pulled pork, lima, pico de gallo, piña y cebolla encurtida.



## Costilla de Vaca Madurada

32€

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



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

# BURGUERS Y SANDWICHES

## Burger "Vella gallega"

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



23€

## Club Sandwich

Pollo en adobo al carbón, bacon, scamorza, mix lechugas de la huerta, tomate, salsa Nativa.



19€

## Burger Vegana

Lentejas, pan de semillas, crema de aguacate, pico de gallo, lombarda y shitake al wok.



21€

## Sandwich Briox Salmón Ahumado

Con burrata, rúcula y salsa tártara.



18€

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

# PARA LAS JÓVENES PROMESAS

## Pizza, un ingrediente a elegir:

15€

Jamón.  
Queso.  
Peperoni.  
Atún.  
Vegetal.



## Fingers de pollo

13€

Con patatas fritas o mix  
de ensalada. Salsa Bravía.



## Patatas rústicas

6€

## Mixto

14€

De jamón y queso con pan  
hojaldrado.



## Fettucine

18€

A la bolognesa, napolitana o pesto.



## Fish and Chip

18€

Al panko con tartara casera, patatas  
fritas.



## Croquetas de jamón

12€

Alioli de hierbas, polvo de aceituna  
negra.



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

# COCINA DULCE

## Lingote de Chocolate Meloso

13€

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



## Fresas de Temporada en Escabeche

11€

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



## Sabayon de Café Caleta

11€

Hojaldre de pistacho tostado y frambuesa.



## Tarta de Queso Horneada

11€

Praliné de almendra y crema ligera de limón.



## Piña a la Parrilla

9€

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



## Trufas choco blanco y yuzu

8€



## Helados

8€

Fresa, chocolate, vainilla, pimienta rosa (3 bolas).



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