

NIA Z/O

MENÚ

COMIDA

SALSAJE, NATURAL,
COLOR, SABOR, VIDA.

“LA HUERTA Y EL MAR IBICENCO DAN
PASO A LOS SABORES NATIVOS.”

PARA EMPEZAR

ABRIR BOCA.

Pan masa madre. 8€

Alioli, hierbas y aceitunas aliñadas.



Croquetas de Jamón. 12€

Polvo aceituna negra y hierbabuena.



Patata Ibicenca "WILD" picante. 13€



Tabla de Jamón de campo Ibérico. 27€

Corte a cuchillo, pan de cristal y tomate de colgar.



PARA COMPARTIR

Sams alitas deshuesadas. 15€

Hoja de cogollo, albahaca, tamarindo, cebolla encurtida, taratur, cacahuete y menta.



Hummus fenicio. 15€

Crudites del día y pita a la parrilla.



Costillitas agridulces. 17€

Mazorca de maíz, nam prik y lima.



Fritura de calamar. 17€

Harina de garbanzo y tártara.



Incluye: Sésamo Soja Gluten Sulfitos Pescado Huevo Lactosa Moluscos Crustáceos Mostaza Apio Frutas con cáscara Cacahuete Altramuces

AGRO

Ensalada Cogollos.

Piña, pepino, feta, perla de tomate, nueces, aguacate y vinagreta de kimchi.



17€

Ensalada Nizarda.

Hojas verdes, tirabeques, huevo de corral, anchoas, olivas negras, cebolleta, atún de lonja, pimiento rojo, patatón, tomate antaño, alcaparra, aderezo de mostaza, miel y limón encurtido.



22€

Ensalada César.

Romana, picadita encurtida, lascas de parmesano y costrones.



17€

Pollo meloso: +4€

Wok de Langostinos: +5€



Poke Bowls.

Aguacate, edamame, mix.algas, pepino en sunomomo y lombarda encurtida.



17€

Tofu ahumado: +3€

Salmón: +5



Atún: +6€

Pollo meloso: +4€



Incluye: Sésamo Soja Gluten Sulfitos Pescado Huevo Lactosa Moluscos Crustáceos Mostaza Apio Frutas con cáscara Cacahuete Altramuces

PARA LOS PALADARES MÁS EXIGENTES

TU PROTEÍNA

Pesca del día.

Suprema.



19€

Calamar.

A la parrilla con vinagreta mediterránea.



18€

Ribeye angus.

En tagliatta. Jugo asado al romero (350GR)



25€

GUARNICIÓN

Tomates y cebollas de la huerta.

8€

Patatas rústicas.

6€

Salteado de espinacas, cebolleta tierna, tirabeques, espárragos trigueros, brócoli, kale, albahaca y rúcula.

9€

Arroz en nasi goreng salvaje.

12€



Incluye: Sésamo Soja Gluten Sulfitos Pescado Huevo Lactosa Moluscos Crustáceos Mostaza Apio Frutas con cáscara Cacahuete Altramuces

NUESTRAS PROPUESTAS PARA TODOS LOS GUSTOS

Burguer “Vella Gallega”

21€



Carne de vacuno, ghee de ajo, romero, cheddar, tomate asado y mahonesa Bravía.

Club sandwich

18€



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

Quesadilla de mar

18€



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

Pizza

15€



Cochinita +6



Jamón +3



Peperoni +3



Atún y cebolla +4



Vegetales +3

Fettuccine

14€



Napolitana +3



Bolognesa +4



Pesto +4



Incluye: Sésamo Soja Gluten Sulfitos Pescado Huevo Lactosa Moluscos Crustáceos Mostaza Apio Frutas con cáscara Cacahuete Altramuces

PARA LAS JÓVENES PROMESAS

Buñuelos de Bacalao

12€

Con salsa Tártara.



Sandwich Mixto

12€

Con patatas rústicas.



Fingers de Pollo

15€

Con patatas rústicas y salsa bravía.



Mini burger de ternera

15€

Con salsa Nativa.

(lechuga, tomate, queso cheddar y patatas rústicas)



Rollito de primavera

12€

Con salsa agridulce..



Fetuccine

12€



Napolitana +2



Bolognesa +3



Pesto +3



Incluye: Sésamo Soja Gluten Sulfitos Pescado Huevo Lactosa Moluscos Crustáceos Mostaza Apio Frutas con cáscara Cacahuete Altramuces

PARA LOS PALADARES MÁS DULCES

Piña asada, cacahuets, lima, miel de Ibiza y menta.



8€

Chocolate, café, aceituna negra y fruta de la pasión.



9€

Plátano canario, Pedro Ximénez, straciatella y bergamota.



8€

Tarta de queso y pistacho, chutney de frutos rojos del bosque.



9€

Trufas choco blanco y yuzu.



6€

Corte helado.

4€

Cre moso de Fresas Cortadas.

Chocolate Belga 72%.

Vainilla de Bourbon.

Straciatella con sus virutas.



Incluye: Sésamo Soja Gluten Sulfitos Pescado Huevo Lactosa Moluscos Crustáceos Mostaza Apio Frutas con cáscara Cacahuete Altramuces