

COCKTAILS

SANTA MARTA ESPECIALS 15

Sloegroni plymouth sloe gin, campari, vermut yzaguirre rojo

Green Mojito bacardi, smoothie de menta, soda de mango

Junglebird campari, ron brugal, piña, lima

Frosty Paloma ibika tequila, petroni bitter, sirope de pomelo, lima, sal de lima

Espresso Martini absolut vodka vainilla, kahlúa, espresso

Santa Marta Sour ojo de Isla mezcal, pisco de pepino infusionado, limón, clara de huevo

‘Kiss the Boys Goodbye’ brandy, plymouth sloe gin, clara de huevo, limón

Ibizan Scaffa Hierbas, brandy, angostura bitters, sin hielo

Afternoon Tea drambuie clarificado, vodka, sirope de earl grey, limón

Piña Colada ron spiced, crema de coco, zumo de piña

SPRITZ & SANGRIA

Aperol Spritz aperol, cava, soda 15

Spring Fever fresas, sirope de flor de saúco, zumo de limón, cava rosado 15

Pimms con limonada, fruta fresca, menta & pepino copa 12.5 | jarra 30

Sangria de vino tinto, vino blanco, cava copa 12.5 | jarra 30
champagne jarra 100

ALCO-NO-HOL COCKTAILS 15

Nogroni seedlip spice gin, Martini 0.0% Vibrante, undon orange bitters 0.0%

Nospresso Martini seedlip spice gin, leche de almendras especiada, espresso

Pina Nolada ron undone 0.0% , crema de coco, zumo de piña

DESAYUNO, BRUNCH & CAKE

BOOZY BRUNCH

Bloody Mary licor de humo chipotle, absolut pepper vodka, zumo de tomate, especias

Watermelon Mary ojo de isla mezcal, bitter petroni, zumo de tomate, zumo de sandía, especias

Pink Lady puré de melocotón, cava rosado 8

ZUMOS & SMOOTHIES 8

Cúrcuma & Jengibre Shot 5

Zumo de Cúrcuma & Jengibre zumo de manzana, limón, miel

Zumo Verde manzana, kale, apio, pepino, miel

Watermelon & Lime zumo de sandía, zumo de lima, azúcar

Limonada Fresca

Zumo de Naranja Natural

Frappé vanilla | avellana | canela

BEBIDAS CALIENTES

Café

espresso | cortado 3.5 americano | café con leche 4
cappuccino | espresso doble 4.5 latte macchiato 5

En Tetera 4

english yorkshire | earl grey | té verde | jengibre dulce y melocotón | camomila
poleo menta | manzana, canela & vainilla | rooibos

Infusión menta fresca 5

Matcha té | latte 6

Chai Vainilla té | latte 6

Chocolate Caliente nata montada 6

Espresso Affogato 7

DESAYUNO, BRUNCH & CAKE

10.00 to 12.00

TOSTADAS

Burrata, sobrasada, miel 10.5

Jamón Ibérico, queso payoyo gratinado, bechamel 11.5

Ricotta, pesto, tomatitos confitados 9.5 v

Guacamole, huevos pochados, semillas 9.5 v

Queso de cabra, tomates deshidratados, crema de pistacho 10 v

Aguacate, tahini, semillas, vinagreta de chile 9 ve

Añade aguacate 2 | Jamón Ibérico 3 | ricotta 2 | pan sin gluten 1 | egg 1.5 | pollo braseado lonchas 2

ESPECIALES SANTA MARTA

Huevos Benedict, espinacas, piñones, panceta 16.5

Croissant huevo y carbonara, polvo de panceta, paté de remolacha 16.5

Blini de salmón ahumado, tartar de remolacha, yogur de eneldo, alcaparras, caviar 18

Pan de avena y plátano, guacamole, cilantro 14.5 ve

Pancakes con bacon crujiente, banana caramelizada, sirope de arce 15

Tostada francesa, compota de frutos rojos, nuez pecana, banana caramelizada, miel 13

Pancakes esponjosos, cheesecake de pistacho, frutos rojos, dulce de leche, crumble de cookies 15

PLACERES SALUDABLES

Plato de fruta fresca de temporada 13 ve

Bol de yogur vegano de coco, pitaya, mango, granola, coconut crunch, manteca de cacahuete 12.5 ve

Bol Açaí, granola, yogur de mango, piña, kiwi, fruta de la pasión, crema de pistacho 12.5 ve

Selección de pasteles hecha por nuestra chef Bianca- pregúntanos!

Si hay algo que no puedes o no te gusta beber, háznoslo saber para que podamos ayudarte a elegir tu bebida favorita

MEDIODÍA

PICOTEO

Pan con tomate y sardinas ahumadas 9,5

Boquerones sobre pan de ajo y salmorejo 10

Anchoa del Cantábrico en brioche, mantequilla trufada 11,5

Ensaladilla rusa, atún y piparras sobre tostada 9

Almendras salteadas 6 ve

Bombita de parmesano & rabo de toro, con chutney de tomate 10,5

Orejas de cerdo con salsa de mojo 9,5

SANDWICHES GOURMET

Hasta las 18:00

Todos servidos en pan de brioche hecho aquí por nuestra chef Bianca

Roast beef, mayonesa de mostaza, pepinillos, rúcula, cheddar, paté de tomate deshidratado 22

The Club, pavo braseado, mayonesa de pollo & huevo, bacon ahumado, queso cheddar 25

Falafel, hummus de remolacha, rúcula, pico de gallo, yogur de menta, mango 20 ve

Salmón ahumado, yogur de hinojo, rúcula, alcaparras, pepino 24

GUARNICIONES RECOMENDADAS

Patatas al romero 7 Ensalada verde 8 Patatas fritas 7

Pimientos rojos confitados 7 Pimientos de padrón 8,5

Calabacín ahumado, romescu 7 Colesslaw 7 Ensalada suiza de pepino 7

Ensaladilla rusa 9

MENÚ

ENTRANTES

Pan de masa madre, aceitunas, aioli 8 v

Calamares salteados con ajo y perejil, aioli de azafrán 21

Buñelos de bacalao con sobrasada y salsa tártara 17

Selección de croquetas | Gamba & sepia en su tinta | boletus & trufa v 18

Patatas bravas 13 ve

Vieiras de Galicia, pico de gallo, perlas de mango, gazpacho de jalapeño 25

Alcachofas ahumadas, crujiente de panceta Ibérica, trufa fresca, yema de huevo 26

Jamón Ibérico, pan de nueces con tomate rallado 35

Berenjena en tempura, hummus de remolacha, miel negra 17 ve

Brioche de rabo de toro, cebolla caramelizada, pico de gallo, mayonesa de trufa, aguacate, salsa mojo 22

Carpaccio de lubina, leche de tigre, cebolla roja, puré de boniato, plátano, maíz crujiente 26

Gazpacho con melón y jamón Ibérico 17 ve available

Steak tartare con patatas fritas y tostaditas 28

ENSALADAS

Tomate ibicenco, cebolla roja, atún bluefin en escabeche, jugo de piparras, aceitunas Kalamata 25

Queso de cabra con gambas, espárragos, tomatitos cherry, frutos secos, pasas y vinagreta 24

Ensalada César, lechuga, parmesano, alcaparras, beicon, pollo braseado, pan crujiente 20

Ensalada mixta, aguacate, atún, huevo, aceitunas, vinagreta 20 ve disponible

Ensalada griega de tomate, vinagreta, pepino, queso feta, tapenade, semillas de calabaza 20 ve

ARROCES

Arroz 'a la llauna' con pulpo, gambas, alioli de paprika 35

Meloso de matanzas, cerdo, pabrusus 25

Si hay algo que no puedes o no te gusta beber, háznoslo saber para que podamos ayudarte a elegir tu bebida favorita

MENÚ

PRINCIPALES

Calamares a la plancha con beicon crujiente, hinojo marino, sobrasada, patatas al romero 29

Atún marcado con carpaccio de piña, alga wakame, fresa, mayonesa de chile ahumado 33

Pappardelle, estofado de carrillera de ternera, chorizo, tomates, demi-glace 24

Risotto de remolacha & menta, romescu de pistacho 26 ve

Berenjena ahumada, hummus de remolacha, kale crujiente, puré de boniato, yogur de coco 20 ve

Canelón de pollo, bechamel de boletus, trufa fresca, puré de boniato y vainilla, demi-glace 28

Costillar de cordero, crujiente de hierbas, espárragos, patatas al romero, mostaza de cebolla, mojo verde

25

Panceta de cerdo crujiente, patatas aligot, kale, champiñones, reducción de cerdo 29

Pierna de pollo al limón, puré de boniato, cebolla caramelizada, brocoli y sobrasada 27

PESCADO Y PARRILLA

300g grilled entrecote de ternera Nebraska, mantequilla café París 43

Hamburguesa clásica, ternera angus, bacon crujiente, queso cheddar ahumado, salsa americana 21

Hamburguesa vegetal de alcachofas & setas, berenjena, hinojo, pico de gallo, salsa americana 20 ve

Filete de lubina a la bilbaína 35

Filete de mero con ajitos tiernos, tomates confitados 38

Pescado fresco según disponibilidad, recomendado para dos

Gallo de San Pedro al horno 80

Lubina a la sal 75

Rodaballo a la bilbaína 70

GUARNICIONES

Patatas al romero 7 Ensalada verde 8 Patatas fritas 7 Brócoli con chile 7

Zanahorias asadas, mostaza 7 Gratin de coliflor 7 Pimientos confitados 7 Pimientos de padrón 8.5

Calabacín ahumado, romescu 7 Patatas aligot 7 Coleslaw 7 Ensalada suiza de pepino 8

Patatas a la pobre 7

Si hay algo que no puedes o no te gusta beber, háznoslo saber para que podamos ayudarte a elegir tu bebida favorita

MENÚ

POSTRES

Fresas gratinadas con chocolate blanco, biscoti de almendra, merengue, helado de té matcha 13 v

Torrija con helado de café, espuma de café caleta, mermelada de kumquat 13 v

“Manzana” al horno con espuma de vainilla, helado de caramelo salado 13 v

Piña caramelizada, sorbete de coco, gelatina de ron, granizado de menta 13 ve

Baba ron, crema de tiramisú de pistacho, frambuesa, helado de vainilla 13 v

Cheesecake de chocolate, helado de chocolate blanco y violeta 13 v

Profiterol de avellana, chocolate caliente, helado de dulce de leche 12 v

Plato de fruta fresca, sorbete de mango 13 ve

Selección de helados 1 bola 3,5 | 2 bolas 5 | 3 scoops 6

Espresso affogato 7

COCKTAILS DE POSTRE 15

Ibizan Flip hierbas, brandy, huevo

Irish Coffee whiskey Jameson's, café, nata

White Russian vodka, kahlúa, leche

MENÚ DE NIÑOS

Nuestro objetivo es ofrecer a los niños platos simples y equilibrados, que incluyan verduras y reduzcan los niveles de sal siempre que sea posible.

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Guarnición de verduritas disponible bajo petición

Chicken fingers con patatas fritas 13.5

Pasta pesto 14

Pasta con salsa de tomate 14 v

Pasta boloñesa 14

Pizza elige tus ingredientes tomate | queso | jamón | champiñones | pollo | cebolla 14

Sandwich de jamón & queso, patatas fritas 13

Cheeseburger con patatas fritas 14.5

Filete de pescado con verduritas al vapor & arroz 18.5

PARA LOS JÓVENES ADULTOS ☺

Ensalada César con bacon, pollo braseado, parmesano & picatostes 17

Pollo asado al limón con verduritas & patatas al romero 22

Canelón de pollo 22

Mini entrecote Nebraska con verduras & patatas 25

Pappardelle carbonara 18

Sandwich de mayonesa de huevo & pollo, patatas fritas 17

Sandwich de roast beef & queso cheddar, patatas fritas 17

POSTRES

Plato de fruta fresca, sorbete de mango 10 ve

Profiteroles de avellana, chocolate caliente, helado de dulce de leche 10 v

Selección de helados 1 bola 3.5 | 2 bolas 5 | 3 bolas 6

Si hay algo que no puedes o no te gusta beber, háznoslo saber para que podamos ayudarte a elegir tu bebida favorita

VINOS | WINES

VINOS ESPUMOSOS | SARKLING WINE

Aula Cava Brut España	6 29
Mas Candi Corpinnet Brut Nature España	45
Juve & Camps Brut Reserva Familia 2018 España	49
Alta Alella Laietà Gran Reserva Cava 2019 España	59
Nyetimber Classic Cuvee Inglaterra	99
Louis Roederer Brut Collection 242 Francia	129 magnum 269
Louis Roederer Brut Vintage Rose 2016 Francia	199
Henri Giraud Dame-Jane Rose Francia	239
Billecart-Salmon Blanc de Blancs Grand Cru Francia	199
Billecart Elizabeth Rose 2009 Francia	399
Louis Roederer Cristal 2015 Francia	499

VINOS DE LAS ISLAS | WINES OF THE ISLANDS

Sincronia Blanco, Chardonnay, Prensall Mallorca	6.5 31
Ca'n Verdura Supernova Moll Blanco, Prensall Mallorca	49
Sincronia Rosat, Cabernet, Merlot Mallorca	7 35
Ojo de Ibiza Rose, Ibiza España	54
Ses Rotes Rose, Calet, Pinot Noir Mallorca	31
Black Nose, Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon 2021 Ibiza	99
Ojo de Ibiza Tierra Sur, Monastrell, Syrah Ibiza	69
AN/2, Callet, Mantonegro, Syrah Mallorca	49
Ca'n Verdura Son Agullo, Mantonegro, 2021 Mallorca	109

SUPERNATURAL VINOS | WINES

Pell de Mas Perdut Vino Naranja, Muscat, Paralleda, Penedés España	30
Matassa, Olla Blanc Vino Naranja Vin de France, Macabeu Francia	53
Son Llebre Ve d'Avior Blanc, Giro Ros, Malvasia, Prensall Mallorca	49
Francois de Nicolay Bouzeron Blanc, Aligoté 2020 Francia	79

VINO BLANCO | WHITE WINE

- Martinsancho, Verdejo, Rueda | España 7 | 35
- Mocén, Sauvignon Blanc | España 6 | 27
- Blanc del Terrer, Macabeo, Tarragona | España 7 | 34
- Alma de autor, Godello, Galicia | España 39
- Sierra de Toloño, Viura, Rioja | España 39
- Pazo de Rubianes, Albariño | España 54
- Tokyo Gomez-Rojo La Malpagada, Albillo Mayor, Ribera del Duero 2020 | España 59
- NUS del Terrer, Sauvignon Blanc, Tarragona 2019 | España 93
- Davide Perfectionista, Godello 2021 | España 139
- San Leonardo Vette Sauvignon Blanc | Italia 47
- Chablis Grand Regnard 2022 | Francia 109
- Domaine A Cailbourdin Silex Triptyque Pouilly-Fume 2019 | Francia 129
- Mainson AMI Santenay 1er 'Cru Clos Rousseau' Chardonnay 2020 | Francia 149
- Nik Weis St. Urbans Riesling | Alemania 53
- Demorgenzon Reserve Chenin Blanc 2019 | South Africa 99
- Konrad Sauvignon Blanc, Marlborough | New Zealand 48
- Three Sticks Durell Vineyard Origin Chardonnay, Sonoma Coast 2019 | USA 163

VINO ROSADA | ROSE WINE

- Oh my Baie 0.0%, Provenza | Francia 6.5 | 31
- Viña Real Rosado, Viura, Tempranillo, Rioja | España 29
- Les Valentines L'Effrontte, Provenza | Francia 6.5 | 31 | magnum 65
- Domaines OTT Chateau De Selle, Provenza | Francia 99
- Minuty rose, Provenza | Francia 55

VINO TINTO | RED WINES

Señorio de Libano Crianza Rioja España	6.5 31
Bodegas Altún, Altún Rioja España	37
Pago de los Capellanes Crianza, Ribera del Duero 2021 España	79
López de Heredia Viña Tondonia Rioja Reserva 2011 España	99
Pradorey Origen Antiguo Roble, Ribera del Duero España	6 29
Altavins Almodi Garnatxa Peluda, Terra Alta España	7 37
Preludio de Sei Solo, Ribera del Duero 2021 España	94
Josep Grau Pedrabona, Priorat España	66
Amancio 2017, Rioja España	259
Mainson AMI Homard Blue Pinot Noir, Bourgogne Francia	89
Louis Latour Pommard Epenots 2001, Pinot Noir, Bourgogne Francia	229
Cantine Coppi Don Antonio, Primitivo 2017 Italia	62
Elia Altare, Barolo 2020 Italia	145
Ciacci Piccolomini d'Aragona, Brunello di Montalcino 2018 Italia	155
Tenuta Fratini, Harte, Bolgheri Italia	299
Domingo Molina Hermanos, Malbec 2019 Argentina	43
Head High, Pinot Noir, Sonoma 2018 USA	69
Worlds End If Six Was Nine, Cabernet Sauvignon, Napa Valley 2017 USA	159