

BRUNCH

CÓCTELES | SMOOTHIES | ZUMOS

Bloody mary 15	Espresso Martini 15	Belini 7
Frappe 6	Mimosa 7	Naranja fresca 6
'Red detox' zumo remolacha, pepino, espinaca y lima 8	'Tropical sunrise' zumo mango, fresa, plátano y naranja 8	
'Citric boost' zumo piña, limón, apio, manzana, jengibre y menta 8	Smoothies frutos rojos fresa mango y plátano 8	

TOSTADAS

Todas nuestras tostadas van servidas con pan de masa madre, pero si lo desean también pueden elegir tostadas de centeno, integral o sin gluten

Salmón, aguacate, brie y miel de caña 11.5
Rosbif de ternera, rúcula, parmesano, mostaza dulce y tomates secos 11
Jamón ibérico queso payoyo gratinado, rúcula, tomate, nueces y miel 11.5
Huevos revueltos con sobrasada, espinacas, queso de cabra y peras caramelizadas 10.5
Huevos benedict en pan de muffin con salsa be, espinacas y papada de cerdo crujiente 11
Huevos al gusto, con pan con tomate 10 v
Extras: jamón ibérico, salmón ahumado o aguacate 4

PARA ENDULZARTE

Tarta del día por favor pregunte a nuestro personal las opciones 7.5 v
Pancakes caseros por favor elije dos ingredientes: fruta de temporada, compota frutos rojos, sirope arce, nata montada, Nutella, chocolate, dulce de leche, mermelada, miel 10.5 v
Tostadas francesas con compota de frutos rojos y miel 9 v
Cesta de artesanal bollería mini dos mini donuts, dos mini croissants, dos mini napolitanas de chocolate 7.5 v

IBIZA TÉ Y CAFÉ

Té yorkshire 4	Americano 4
Earl Grey Té verde 4	Cappuccino 4.5
Manzanilla 4	Latte macchiato 5
Melocotón dulce y jengibre 4	Café con leche 4
Poleo menta 4	Cortado 3.5
Poleo menta fresca 5	Espresso 3
Manzana, canela y vainilla 4	Matcha té latte 5
Chocolate caliente 5	Chai latte 5

Si hay algo que no te gusta o no puedes comer, háznoslo saber y te ayudaremos a escoger el plato a tu gusto

v|vegetariano ve|vegano

LA CARTA

CÓCTELES 15

Negroni gin, Campari, yzaguirre rojo vermouth	Mojito Fresa el clásico mojito con fresa
Jungle Bird campari, brugal rum, piña, lima	Paloma tequila, refresco de pomelo, lima
Espresso Martini espresso, vodka, kahlua	Dry Martini tu elección de ginebra o vodka, esfera de oliva
El Duque brandy español, plymouth sloe gin, claras de huevo, lemon	Aperol Spritz el classico, aperol, cava, soda 12
Manhattan knob creek rye, yzaguirre rojo vermut, angostura bitters	

ENTRANTES

Nuestra cesta de pan artesanal, aceitunas y alioli de remolacha 6 v
Croquetas caseras: chipirones en su tinta y gambón queso idiazábal y calabaza (6 unidades) 20
Patatas bravas 17 ve
Carpaccio de gamba roja, salmorejo de albaricoques , huevas de chile chipotle, cítricos, cremoso de aguacates y tostaditas 27
Vieira gallega a la parrilla, pico de gallo, huevas de frambuesa y gazpacho de jalapeños 26
Steak tartar clásico Frances, acompañado de patatas fritas y tostaditas 34
Alcachofas ahumadas con crujiente de lomo ibérico, trufa fresca y yema de huevo payes 27
Jamón ibérico, pan con tomate y frutos secos 35
Berenjenas en tempura, hummus de remolacha y miel de caña 20 ve
Mini brioche de rabo de toro, cebolla caramelizada, pico de gallo, mayonesa de trufa, mojo de aguacates y queso payoyo 24

ENSALADAS

Tomates km 0, cebolla roja, escabeche de atún rojo, jugo de piparras y aceitunas de kalamata 26
Hinojo, queso de cabra gratinado, nueces, tomates secos y pesto 23 v
Stracciatella ahumada, tomate confitados, rúcula, higos, nueces & pistachos caramelizados 26 v
Láminas de calabacín, brotes tiernos, tomates secos, yogurt vegano de remolacha y granada, pistachos caramelizados y tofu 22 ve

Si hay algo que no te gusta o no puedes comer, háznoslo saber y te ayudaremos a escoger el plato a tu gusto

v|vegetariano ve|vegano

LA CARTA

Calamar salteado a la ibicenca, crujiente de panceta, salicornia, sobrasada, vinagreta de tinta de calamar, verduras de temporada & patatós ibicencos 32

Atún rojo a la parilla, carpaccio de piña, algas wakame, reducción de soja, fresas y mayonesa de chiles ahumados 33

Papardelle con estofado de carillera de ternera, chorizo ibérico, kalamansi, tomates ahumados, demiglace de ternera & parmesan 30

Gnocchi con ragout de setas, salsa de romescu, trufa negra, pistachos caramelizados y parmesano vegano 26 ve

Berenjena asada, humus de remolacha, boniato a la vainilla, babaganoush ahumado, crujiente de kale, vinagreta de granada y hierbas aromática 25 ve

Muslo de pollo payés a baja temperatura, sobrasada, puré de boniato, brocoli salteado, cebolla caramelizada y reducción de hierbas ibicencas 32

Arroz negro, calamares, gambas y alioli de azafrán 40

Costilla de ternera a baja temperatura, polenta de pimientos asados, apionabo a la mantequilla y demiglace de café y chocolate 38

Canelón de pollo payés, bechamel de boletus, aceite de trufa, cremoso de boniato, cebollitas al Módena y demiglace de carne 31

PESCADOS ENTEROS Y PARILLA

Según disponibilidad, se recomienda pescado para dos.

Lubina a la sal 85

Gallo san pedro al horno 100

Rotja al horno 120

Angus ojo de bife al grill, café de parís mantequilla y tomate confitados 38

Nebraska entrecote al grill, café de parís mantequilla y tomate confitados 45

Hamburguesa clásica: ternera picada de angus, bacon crujiente, cheddar, mayonesa de pepinillos dulces 21

Vegetal hamburguesa: alcachofas, champiñones y quinoa, berenjena, hinojo, pico de gallo, mayonesa de pepinillos dulces 20 ve

GUARNICIONES

Brocolini salteado con ajo y chile 8 Ensalada grande 17 Patatas fritas al romero 7

Zanahorias asadas, miel y mostaza 8 Gratinado de coliflor 9 Patató balear a las finas hierbas 8

Salsa bernaise 4 Demiglace 4

Si hay algo que no te gusta o no puedes comer, háznoslo saber y te ayudaremos a escoger el plato a tu gusto

v|vegetariano ve|vegano

ESPECIALES DE MEDIODIA

15.00-18.00

SÁNDWICHES

Todo servido sobre nuestro brioche casero, elaborado por nuestra pastelera, Bianca

Brioche de cordero estofado, cremoso de aguacates, frijoles, pico de gallo, crema agria,
mayonesa de menta 23

Sándwich de rosbif, mayonesa de mostaza dulce, pepinillos, rúcula, parmesano, tomates secos 24

El Santa Marta club: pavo braseado, mayonesa huevo y pollo payés con hierbas ibicencas, bacón ahumado,
lechuga, tomate, queso 25

GUARNICIONES

Brocolini salteado con ajo y chile 8 Ensalada grande 17 Patatas fritas al romero 7

Zanahorias asadas, miel y mostaza 8 Gratinado de coliflor 9 Patato balear a las finas hierbas 8

CERVEZAS

Estrella Dammn 3,5 | 5

Estrella Lemon 3,5 | 5

550 Weizen elaborada en Santa Eulalia 7

550 Session IPA elaborada en Santa Eulalia 7

Alhambra Reserva Roja 7

Corona 6

Daura Damm 6

Free Damm 6

Si hay algo que no te gusta o no puedes comer, háznoslo saber y te ayudaremos a escoger el plato a tu gusto

v|vegetariano ve|vegano

POSTRES

Fresas gratinadas, chocolate blanco, carquiñol de almendras, merengue y helado de té matcha 13

v

Torrija caramelizada, helado de flor de naranjo, tartar de fresas, espuma de leche merengada y mermelada de kumquat 13 v

Espuma de graixonera, cremoso de café caleta, helado de caramelo y sal de Ibiza 13 v

‘Uvas con queso saben a besos’ Espuma de flaó, crujiente de parmesano, uvas, helado de queso de cabra, higos confitados y gelatina de hierbas ibicencas 13

Plato de fruta fresca variada con helado de maracuyá 13 ve

Baba rón con cremoso de tiramisú de chocolate y avellanas, helado de vainilla, café y frambuesa 13

v

Piña ahumada, sorbete tropical, sopa de coco y ron picante 13 ve

CÓCTELES DE POSTRE 15

Brandy Alexander brandy español, licor de chocolate, nata

Irish Coffee jameson's whiskey, café, nata

White Russian vodka, kahlua, leche

Affogato helado de vainilla, espresso 7

Si hay algo que no te gusta o no puedes comer, háznoslo saber y te ayudaremos a escoger el plato a tu gusto

v|vegetariano ve|vegano

NIÑOS

PLATOS PRINCIPALES

Fingers de pollo caseros y patatas fritas 13,5

Pasta pesto 12,5 v

Pasta con tomate 12,5 ve

Pasta boloñesa 12,5

Pizza al gusto 14 v

Escalope de pollo, patatas fritas 13,5

Filete de pescado del día, verduras al vapor y patatas fritas 16,5

Sándwich de jamón York y queso gratinado con patatas fritas y ensalada 12

Hamburguesa de queso, patatas fritas 14,5

POSTRES

Surtido de helados 7



Si hay algo que no te gusta o no puedes comer, háznoslo saber y te ayudaremos a escoger el plato a tu gusto

v|vegetariano ve|vegano

VINOS

VINOS ESPUMOSOS

Alta Alella Laietà Gran Reserva Cava España	59
Aula Cava Brut España	29 6
Mas Candi Corpínet Brut Nature España	43
Juve & Camps Brut Reserva Familia España	49
Nyetimber Classic Cuvee Inglaterra	99
Drappier Carte d'Or Francia	109
Louis Roederer Brut Collection 242 Francia	129
Louis Roederer Brut Collection Magnum Francia	269
Louis Roederer Brut Vintage Rose Francia	199

VINO BLANCO

Martinsancho Verdejo, Rueda España	6.5 35
Sumarroca Cha Chardonnay, Penedés España	6 29
Alma de autor Godello, Galicia España	39
Blanc del Terrer, Tarragona España	6.5 34
Sierra de Toloño Blanco Rioja España	39
Ca'n Verdura Supernova Moll, Mallorca España	61
Mocén Sauvignon Blanc España	6 27
Tokyo Gomez-Rojo La Malpagada, Ribera España	59
San Leonardo Vette Sauvignon Blanc Italia	47
La Guardiense Falanghina del Sannio Italia	27
Domaine Laroche Saint Martin Francia	66
Domaine Laporte Sancerre Le Rochoy Francia	69
Chateau de Beauregard Pouilly Fuisse Francia	95
Weingnut Mayer Gruner Veltiner Austria	39
Konrad Sauvignon Blanc New Zealand	48
Three Sticks Durell Vineyard Origin Chardonnay USA	189

VINOS

VINO ROSADA Y ECO

Lágrima Baccus Rose & Clear, Penedés España	6 27
Viña Real Rioja Rosado España	29
Ojo de Ibiza Rose, Ibiza España	54
Alta Alella Aus ecológico naranja España	44 8
Les Valentines Francia	54
Les Valentines Magnum Francia	99
Les Valentines L'effronte Francia	6.5 31
Les Valentines L'effronte Magnum Francia	60
Domaines OTT Chateau De Selle Francia	99

VINO TINTO

Ibizkus Can Bassó Tinto España	35
Ojo de Ibiza Tierra Sur España	89
Señorio de Libano Rioja Crianza España	6.5 31
Bodegas Altún, Altún Rioja España	37
Pago de los Capellanes Crianza Ribera España	79
López de Heredia Viña Tondonia Rioja Reserva España	99
Pradorey Origen Antiguo Roble Ribera España	6 29
Aitavins Almodi Garnatxa Peluda, Terra Alta España	7 37
Ca'n Verdura Son Agullo Mantonegro, Mallorca España	119
Barahonda Barrica Moanstrell/Syrah, Yecla España	39
Preludio de Sei Solo Ribera España	94
Las Viñas Bastardas España	39
Domingo Molina Hermanos Malbec Argentina	43
Cantine Coppi Don Antonio Primitivo Italia	62
Stephane Aviron, Beaujolais Village Francia	35
Foillard Morgon Classique, Beaujolais Village Francia	72
Head High Sonoma Pinot Noir USA	69
Worlds End If Six Was Nine Cabernet Sauvignon USA	189