

COCKTAILS

SANTA MARTA ESPECIALS 16

Sloegroni plymouth sloe gin, palo, bitter patroni, rhubarb bitters

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 copa 12.5 | jarra 30
cava copa 12.5 | jarra 35
champagne jarra 100

ALCO-NO-HOL COCKTAILS 15

Nogroni seedlip spice gin, lucano, undone orange bitters

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 16

Pink Lady puré de melocotón, cava rosado 8

ZUMOS & SMOOTHIES

Cúrcuma & Jengibre Shot 5

Zumo de Cúrcuma & Jengibre zumo de manzana, limón, miel 9

Zumo Verde manzana, kale, apio, pepino, miel 9

Watermelon & Lime zumo de sandía, zumo de lima, azúcar 9

Limonada Fresca con Menta 8

Zumo de Naranja Natural 8

Frappé vanilla | avellana | canela | caramelo | avellana sin azúcar 8

BEBIDAS CALIENTES

Café

espresso | cortado 3.5 americano | café con leche | cappuccino 4
espresso doble 4.5 latte macchiato 5
sirope 2

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 té | latte 6

Chocolate Caliente nata montada 6

Espresso Affogato 7

DESAYUNO, BRUNCH & CAKE

10.00 to 12.00

TOSTADAS 11

Burrata, sobrasada, miel

Jamón Ibérico, queso payoyo gratinado, bechamel

Ricotta, pesto, tomatitos confitados v

Guacamole, huevos pochados, semillas v

Queso de cabra, tomates deshidratados, crema de pistacho v

Aguacate, tahini, semillas, vinagreta de chile ve

Añade aguacate 3 | Jamón Ibérico 5 | ricotta 3 | pan sin gluten 2 | huevo 3 | pollo braseado lonchas 3

ESPECIALES SANTA MARTA

Huevos Benedict, espinacas, piñones, panceta 16.5

Croissant huevo y carbonara, polvo de panceta, paté de remolacha 15

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 16

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

Tostada francesa, compota de frutos rojos, nuez pecana, banana caramelizada, miel 15

PLACERES SALUDABLES

Plato de fruta fresca de temporada 15 ve

Bol de yogur vegano de coco, pitaya, mango, granola, coconut crunch, manteca de cacahuete 14 ve

Bol Açaí, granola, yogur de mango, piña, kiwi, fruta de la pasión, crema de pistacho 14 ve

Selección de pasteles hecha por nuestra chef Bianca- pregúntanos!

Si hay algo que no puedes o no te gusta comer, háznoslo saber para que podamos ayudarte a elegir tu plato favorito

v | vegetariano ve | vegano

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

Almendras salteadas 6 ve

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 24

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 22 ve

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

GUARNICIONES RECOMENDADAS

Patatas al romero 8 Ensalada verde 8 Patatas fritas 7

Pimientos rojos confitados 8 Pimientos de padrón 8,5

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

Ensaladilla rusa 9

Si hay algo que no puedes o no te gusta comer, háznoslo saber para que podamos ayudarte a elegir tu plato favorito

MENÚ

ENTRANTES

Pan de masa madre, aceitunas, aioli 8 v

Calamares salteados con ajo y perejil, aioli de azafrán 23

Buñelos de bacalao con sobrasada y salsa tártara 20

Selección de croquetas | Gamba & sepia en su tinta | boletus & trufa v 20

Patatas bravas 15 ve

Vieiras de Galicia, pico de gallo, perlas de mango, gazpacho de jalapeño 26

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 18 ve

Brioche de rabo de toro, cebolla caramelizada, pico de gallo, mayonesa de trufa, aguacate, salsa mojo 24

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

Gazpacho con melón y jamón Ibérico 18 ve available

Steak tartare con patatas fritas y tostaditas 30

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 24

Ensalada mixta, aguacate, atún, huevo, aceitunas, vinagreta 22 ve disponible

Ensalada griega de tomate, vinagreta, pepino, queso feta, cebolla roja, tapenade, semillas de calabaza 22 v ve
disponible

ARROCES

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

Meloso de matanzas, cerdo, pabrusus 28

Si hay algo que no puedes o no te gusta comer, háznoslo saber para que podamos ayudarte a elegir tu plato favorito

v | vegetariano ve | vegano

MENÚ

PRINCIPALES

- Calamares a la plancha con beicon crujiente, hinojo marino, sobrasada, patatas al romero 30
- Atún marcado con carpaccio de piña, alga wakame, fresa, mayonesa de chile ahumado 33
- Pappardelle, estofado de carrillera de ternera, chorizo, tomates, demi-glace 26
- Risotto de remolacha & menta, romescu de pistacho 26 ve
- Berenjena ahumada, hummus de remolacha, kale crujiente, puré de boniato, yogur de coco 24 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 36
- 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 29

PESCADO Y PARRILLA

- Solomilla de ternera, mantequilla café París 45
- Hamburguesa clásica, ternera angus, bacon crujiente, queso cheddar ahumado, salsa americana 23
- 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

Lubina a la sal 80

Rodaballo a la bilbaína 75

GUARNICIONES

- Patatas al romero 8 Ensalada verde 8 Patatas fritas 7 Brócoli con chile 7
- Zanahorias asadas, mostaza 7 Gratin de coliflor 7 Pimientos confitados 8 Pimientos de padrón 8.5
- Calabacín ahumado, romescu 7 Patatas aligot 7 Coleslaw 7 Ensalada suiza de pepino 8
- Ensalada rusa 9 Patatas a la pobre 7

Si hay algo que no puedes o no te gusta comer, háznoslo saber para que podamos ayudarte a elegir tu plato favorito

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 solomillo de ternera 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 comer, háznoslo saber para que podamos ayudarte a elegir tu plato favorito

v | vegetariano ve | vegano

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, 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 13 v

Plato de fruta fresca, sorbete de mango 15 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

Spanish Coffee licor 43, café, nata

White Russian vodka, kahlúa, leche

Si hay algo que no puedes o no te gusta comer, háznoslo saber para que podamos ayudarte a elegir tu plato favorito

v | vegetariano ve | vegano

VINOS | WINES

VINOS ESPUMOSOS | SPARKLING 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

ROSE DE LAS ISLAS | ROSE OF THE ISLANDS

Ojo de Ibiza Rose, Ibiza | España 54

Ses Rotes Rose, Calet, Pinot Noir | Mallorca 31

Sincronia Rosat, Cabernet, Merlot | Mallorca 7 | 35

NATURAL VINOS NARANJA | NATURAL ORANGE WINES

Pell de Mas Perdut Vino Naranja, Muscat, Paralleda, Penedés | España 30

Matassa, Olla Blanc Vino Naranja Vin de France, Macabeu | Francia 53

VINO ROSADA | ROSE WINE

Oh my Baie 0.0%, Provenza | Francia 6.5 | 31

Viña Real Rosado, Viura, Tempranillo, Rioja | España 31

Les Valentines L'Effrontte, Provenza | Francia 6.5 | 31 | magnum 65

Domaines OTT Chateau De Selle, Provenza | Francia 99

Minuty rose, Provenza | Francia 60 | magnum 130

Si hay algo que no puedes o no te gusta comer, háznoslo saber para que podamos ayudarte a elegir tu plato favorito

v | vegetariano ve | vegano

VINOS | WINES

VINOS BLANCOS DE LAS ISLAS | WHITE WINES OF THE ISLANDS

Sincronia Blanco, Chardonnay, Prensall | Mallorca 31

Ca'n Verdura Supernova Moll Blanco, Prensall | Mallorca 49

SUPERNATURAL VINOS BLANCOS | NATURAL WHITE WINES

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

Nekeas, Chardonnay, Navarra | España 6,5 | 31

Mocén, Sauvignon Blanc | España 6,5 | 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

Si hay algo que no puedes o no te gusta comer, háznoslo saber para que podamos ayudarte a elegir tu plato favorito

VINOS | WINES

VINOS TINTO DE LAS ISLAS | RED WINES OF THE ISLANDS

Blacknose, 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

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, Pinto 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

I Sodi di San Niccolo, Umbria, Toscani 2019 | Italia 199

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