



LA VERANDA RESTAURANT

PARA COMPARTIR · TO NIBBLE:

Croquetas caseras de “sofrit pagès” · **Homemade “sofrit pagès” croquettes**
11€

*Mozzarella de la granja Santa Gertrudis con ensalada del huerto y confitura de rocoto
***Santa Gertrudis farms’s Mozzarella with salad from our garden and rocoto jam**
16€

*Guacamole de mortero con nachos · ***Nachos with homemade guacamole**
10€

*Falafel con Sikil pak · ***Falafel with Sikil Pak**
12€.

ENSALADAS Y ENTRANTES · SALADS AND STARTERS

*Sopa de tomate asado con panecillo de Yuca y queso de Can Caus
***Roasted tomato soup with Yuca bread and cheese from Can Caus**
14€

Focaccia de A.O.V.E al romero con Jamón Ibérico al corte,
higos y queso fresco
**Rosemary Focaccia with extra virgin olive oil,
Iberic ham, figs and fresh cheese**
22€

Xatonada con escarola, bacalao, anchoas de l’Escala,
arbequina y salsa romesco
**“Xatonada” with escarole, cod, anchovies from l’Éscala,
arbequina oil and romesco sauce**
20€

Ensalada Cesar de pollo pagès - **Farmer’s chicken Cesar salad**
18€

*Ensalada Atzaró con calabaza asada, aguacate, granada,
queso fresco de cabra y castañas asadas
***Atzaró salad with roasted pumpkin, avocado, pomegranate,
fresh goat cheese and roasted chestnut**
18€

*La ensalada Macrobiótica de quinoa, bulgur, algas y vinagreta de curry rojo
***Our Macrobiotic salad with quinoa, bulgur, seaweed and red curry vinaigrette**
19€



PRINCIPALES / MAINS

*Ravioli de ricotta y espinacas con mantequilla a las hierbas de Ibiza
*Spinach and ricotta Ravioli with butter flavored with “Hierbas de Ibiza”
18€

Risotto de setas confitadas, trufa y foie a la plancha
con un toque de vino de las bodegas Can Rich
Risotto of confit mushrooms, truffle and grilled foie
with a touch of wine of Can Rich Cellars
24€

Canelón de carrillera cocinada a fuego lento con setas y crema trufada de queso
Veal cannelloni low cooked with mushrooms and truffled cream cheese
22€

Pescado • Fish

Nuestra “frita de calamar” ibicenco • Ibizan squids “Frita”
24€

Vieiras a la plancha con cremoso de remolacha,
verduritas baby y crujiente de Butifarra Negra Companatge
Grilled scallops with creamy beet, baby vegetables
and crispy “butifarra negra” from Companatge
26€

“Rotja” Ibicenca asada con alcachofas y trinxat de patata a la crema de parmesano
Grilled Ibizan Scorpion Fish with parmesan mashed potatoes and artichoke
32€

Carnes • Meat

Saam de “Porc Negre” con mejillones en escabeche y salsa sriracha
Saam of “Porc Negre” with pickled mussels and Sriracha sauce
28€

Atzaró Super Burguer de ternera • Atzaró Super beef Burguer
20€

Entrecot de ternera gallega con salteado de setas y trigueros de temporada
Galician entrecote with sautéed of seasonal green asparagus and mushrooms
32€

Paletilla de cordero lechal asada con papillote de guisantes frescos a la menta
Roasted shoulder of suckling lamb with fresh peas papillote with a touch of mint
28€

*Vegetariano
*Vegetarian