



## MENU

### Para Compartir | Sharing Plates

Croquetas de Jamón Ibérico

**Iberian Ham Croquettes**

16€

Steak Tartar 100 grs con emulsión de kimchi y tostas de pan

**Steak Tartar 100 gms with kimchi emulsion and toast**

22€

Jamón Ibérico con pan de cristal

**Iberian Ham with 'pan de cristal'**

29€

Mejillones con leche de coco, jengibre, chili y verduritas

**Mussels with coconut milk, ginger, chilli and vegetables**

18€

Baba ganoush con pan de pita

**Baba ganoush with pita bread**

16€

### Pasta

Rigatoni con salsa de tomate, burrata y olivada de aceitunas negras

**Rigatoni with tomato sauce, burrata and black olive tapenade**

22€

Tagliatelle con salsa de boletus

**Tagliatelle with mushroom sauce**

22€

### Del Huerto | from the Vegetable Garden

Calabacín asado con queso fresco ibicenco, tomate cherry, olivada, avellanas y cilantro germinado

**Roasted courgette with Ibizan fresh cheese, cherry tomato, olive tapenade, hazelnuts and sprouted coriander**

18€

Verduritas asadas de nuestro huerto con salsa romesco y germinados

**Roasted vegetables from the vegetable garden with romesco sauce and sprouts**

23€

Gazpacho con crujientes de pan y caviar de aceite

**Gazpacho with crispy bread and oil caviar**

16€

Ensalada de lenteja roja, dátil, apio, mango, hojas de menta y vinagreta de miel y cítricos

**Red lentil salad, with dates, celery, mango, mint leaves, honey and citrus fruit vinaigrette**

18€

Burratina con ensalada de tomates, pesto y crujiente de pan de frutas secas

**Burratina with tomato salad, pesto and crispy dried fruit bread**

20€

Ensalada César con pollo, bacon, parmesano, croutons de pan, tomate y aguacate

**Caesar salad with chicken, bacon, parmesan, croutons, tomato and avocado**

22€

Ensalada de judías verdes y guisantes con melocotón, menta, eneldo y tzaziki

**Green bean and pea salad with peach, mint, dill and tzaziki**

19€

Ensalada de tomates variados del huerto con endivias, berros y piñones

**Assorted tomato salad from the vegetable garden with endives, watercress and pine nuts**

18€



## Pescados | Fish

Lubina con puré de zanahoria y vainilla, cremoso de arroz negro con cítricos y espárragos

Sea bass with carrot and vanilla puree, creamy black rice with citrus fruit and asparagus

34€

Pulpo asado con crema de patata, ajos tiernos y aceite de kimchi

Roasted octopus with potato cream, chives and kimchi oil

28€

Salmón con calabacines del Huerto de Atzaró y aceite de hierbas frescas

Salmon with a variety of courgettes from the Atzaró Vegetable Garden and fresh herb oil

26€

Calamar de potera asado con berenjena y ras el hanout

Roasted calamari with aubergine and 'ras el hanout'

28€

## Carnes | Meat

Presa Ibérica cocinada 24 horas con crema de patata y espárragos

Iberian pork cooked 24 hours with potato cream and asparagus

28€

Muslo de pollo marinado con harissa, acelgas salteadas con ajo, tomate, aceituna negra y frutos secos

Chicken thigh marinated with harissa, garlic sauteed chard, tomato, black olives and nuts

26€

Solomillo de ternera con patata baby asada, puerro confitado y salsa demi glace

Beef tenderloin with roasted baby potatoes, leek confit and demi glace sauce

34€

Hamburguesa de ternera con bacon, queso, cebolla confitada y patatas fritas caseras

Beef burger with bacon, cheese, onion confit and homemade fries

22€

## Guarniciones | Sides

Patata baby e hinojo asados

Baby potatoes and roasted fennel

6€

Arroz salteado

Sautéed Rice

6€

Verduras asadas

Roasted vegetables

6€

Pimientos verdes fritos

Fried green peppers

6€