



CENA

Horario de cocina de 19:30 a 22:30

ENTRANTES

Ensalada Verde de Temporada (Brotos y hortalizas frescas según temporada)	14€
Ensalada de Tomate del bueno (Tomates, Fresas, Alcaparrones)	16€
Ensalada de Burrata (Burrata ibizenca y Crostas)	18€
Langostinos picantes de Toni (Lima, Cilantro y Salsa picante)	22€
Carpaccio de Angus (con Foie micuit, mayonesa de Perrins y cremat)	22€
Tataki de Salmón (Con crema de Wasabi ligero)	24€

PLATOS PRINCIPALES

Ravioli de Calabaza y nueces (con Salvia y Mantequilla)	23€
Ravioli de Boletus y Trufa (Con Mantequilla, Albahaca y Salicornia)	25€
Spaguetti al Nero di Sepia con gambas (con Tomate, Aceitunas y Anchoas)	25€
Salmón marinado de Miso braseado (Con Miel y Jengibre)	26€

WOKS:

Pollo con Albahaca	20€
Pollo al Curry amarillo	20€
Verduras con Tofu	20€
Ternera con Tirabeques y Brócoli	23€
Langostinos curry con mango	25€
Phad Thai (Verduras, pollo y langostinos)	20€

CARNES Y PESCADOS A LA PARILLA

Verduras del huerto con pesto rojo	18€
Contramuslo de pollo payés adobado con tomillo y lemongrass	24€
Chuletas de cordero ibicenco con chimichurri	26€
Solomillo Simmental	30€
Solomillo Simmental 500grs (2pax) (Terminada la cocción con Mantequilla y Romero)	65€
Chuletón Simmental (min. 2 pax, 1kg aprox.) PREMIUM	10€/100grs
Secreto Ibérico	26€
Lubina entera (para 2 personas) (Deshuesada con relleno de Lima y Tomillo)	70€

PARA ACOMPAÑAR

- **Boniato** a la parrilla 5€
- **Mazorca de Maíz** a la parrilla 5€
- **Patatas** mixtas caseras 5€
- **Boniato** Frito 5€
- **Ceps** al ajillo 8€

SALSAS:

- Pimienta 4€
- Champiñón 4€
- Roquefort 4€
- Mostaza 4€

EXTRAS:

- Pan con ali-oli** 6€
- Pan** 4€

NIÑOS

- Spaghetti** con salsa Ragú 12€
- Hamburguesa** con queso (sin Lechuga ni Tomate) 12€
- Nuggets** de Pollo con Chips 10€

POSTRES

- Tarta de Zanahoria** 10€
- Tarta de Queso** 12€
- Barrita de Sacher (sin harina) y cremoso de Ganduja** 12€
- Sorbete de Naranja y Lima** 7€
- Sorbete de Limón y Albahaca** 7€

Dinner

Kitchen open from 7:30pm to 10:30pm

STARTERS

Seasonal Green Salad (Sprouts and seasonal vegetables)	14€
Homegrown Tomato salad (Tomatoes, Strawberries, Capers)	16€
Burrata salad (Ibizan burrata, dried bread)	18€
Spicy Prawns Toni's style (Lime, Coriander and Chilly sauce)	22€
Angus Carpaccio (with Foie micuit, Perrins mayo and Cremat)	22€
Salmón Tataki (with light Wasabi sauce)	24€

MAIN COURSES

Pumpkin and Nuts Ravioli (with Sage and butter)	23€
Ravioli with Boletus and Truffle (with Butter, Basil and Samphire)	25€
Spaghetti al Nero di Sepia with King prawns (with Tomatoes, Olives and Anchovies)	25€
Marinated Salmon with braised Miso (with Honey and Ginger)	26€

WOKS:

Chicken with Basil	20€
Chicken with yellow Curry	20€
Vegetables and Tofu	20€
Beef with green Beens and Brocoli	23€
Curry prawns with Mango	25€
Phad Thai	20€
(vegetables, chicken and prawns)	

MAIN FROM OUR GRILL

Grilled seasonal vegetables with red pesto	18€
Free range marinated Chicken leg with thyme and lemongrass	24€
Ibizan lamb chops with mediterrean chimichurri	26€
Simmental Fillet Mignon	30€
Simmental Fillet Mignon 500grs (2pax) With Butter and rosemary	65€
Sirloin steak on the bone PREMIUM (min. 2 people. 1kg aprox.)	10€/100grs
Iberian Pork Secreto	26€
Sea bass (for 2 people) Off the bone and filled with Lime and Thyme)	70€

SIDES:

Grilled sweet potatoes	5€
Grilled corn cob	5€
Homemade fries	5€
Fried sweet potatoes	5€
Garlic Ceps	8€

SAUCES:

- Peppercorn 4€
- Mushroom 4€
- Roquefort 4€
- Mustard 4€

EXTRAS:

Bread with Ali-oli 6€
Bread 4€

CHILDREN:

Spaghetti with ragù sauce 12€

Cheeseburger 12€
(Without lettuce or tomatoes)

Chicken Nuggets with chips 10€

DESSERTS

Carrot cake with sweet and sour cream 10€

Cheesecake 12€

Sacher bar (no flour) and Ganduja cream 12€

Orange and Lime Sorbet 7€

Basil and Lemon Sorbet 7€

