



**Comida / Lunch**

**Cena / Dinner**

**Bebidas / Drinks**

# Comida

*Horario de cocina de 13:30 a 19:00*

<b>Sandwich de Pollo y Aguacate</b> (pechuga de pollo, aguacate, cebolla, tomate, bacon, mayonesa, queso cheddar y piñones)	<b>16€</b>
<b>Hamburguesa Madurada</b> (carne de ternera picada, queso, lechuga, tomate, pepinillo, mayonesa trufada, bacon y cebolla caramelizada)	<b>18€</b>
<b>Ensalada Verde de Temporada</b> (brotes y hortalizas frescas según temporada)	<b>14€</b>
<b>Ensalada de Tomate del Bueno</b> (con alcaparras y fresas)	<b>15€</b>
<b>Ensalada de Burrata</b> (burrata ibicenca y crostas)	<b>17€</b>
<b>Ensalada de Atún Confitado en Casa</b> (atún confitado con naranja y alcaparrones, polvo de olivas negras y tomate)	<b>21€</b>
<b>Poke de Salmón y Quinoa Negra</b> (daikon, maíz y jengibre)	<b>20€</b>

## PLATOS PRINCIPALES

<b>Ravioli de Calabaza y Nueces</b> (con salvia y mantequilla)	<b>21€</b>
<b>Salmón Marinado de Miso Braseado</b> (con miel y jengibre)	<b>24€</b>
<b>Solomillo Simmental</b> (con patatas fritas)	<b>28€</b>
<b>Spaghetti al Nero di Seppia con Gambas</b> (con tomate, aceitunas y anchoas)	<b>23€</b>
<b>Woks:</b> pollo con albahaca ternera con tirabeques y brócolis verduras con tofu langostinos curry con mango	<b>20€</b>
<b>Phad Thai</b> (verduras, pollo y langostinos)	<b>20€</b>

# Lunch

*Kitchen open from 1:30am to 7:00pm*

<b>Chicken and Avocado Sandwich</b> (chicken breast, avocado, onion, tomato, bacon, mayonnaise, Cheddar cheese and pine nuts)	<b>16€</b>
<b>Dry-aged Burger</b> (minced beef, cheese, lettuce, tomato, pickle, truffled mayonnaise, bacon and caramelized onion)	<b>17€</b>
<b>Seasonal Green Salad</b> (sprouts and seasonal vegetables)	<b>14€</b>
<b>Homegrown Tomato Salad</b> (tomatoes, strawberries, capers)	<b>15€</b>
<b>Burrata Salad</b> (Ibizan burrata, dried bread)	<b>17€</b>
<b>Confit and Homemade Tuna Salad</b> (confit tuna with orange and capers, black olives powder, tomato)	<b>21€</b>
<b>Black Quinoa Salmon Poke</b> (daikon, corn and ginger)	<b>29€</b>

## MAIN COURSES

<b>Pumpkin and Nuts Ravioli</b> (with sage and butter)	<b>21€</b>
<b>Marinated Miso Salmon Braised</b> (with honey and ginger)	<b>24€</b>
<b>Simmental Fillet Mignon</b> (with homemade fries)	<b>28€</b>
<b>Squid ink Spaghetti with Prawns</b> (with tomatoes, olives and anchovies)	<b>23€</b>

**Woks:** chicken with basil **20€**  
beef with green beans and broccoli  
vegetables and tofu  
curry prawns and mango

**Phad Thai** **20€**  
(vegetables, chicken and prawns)

## Cena

*Horario de cocina de 19:00 a 23:30*

### ENTRANTES

**Ensalada Verde de Temporada** **14€**  
(brotos y hortalizas frescas según temporada)

**Ensalada de Tomate del Bueno** **15€**  
(tomates, fresas, alcaparrones)

**Ensalada de Burrata** **17€**  
(burrata ibicenca y crostas)

**Langostinos Picantes de Toni** **17€**  
(lima, cilantro y salsa picante)

**Poke de Salmón y Quinoa Negra** **20€**  
(con daikon, maíz y jengibre)

**Carpaccio de Angus** **20€**  
(con foie micuit, mayonesa de perrins y cremat)

## PLATOS PRINCIPALES

<b>Ravioli de Calabaza y Nueces</b> (con salvia y mantequilla)	<b>21€</b>
<b>Spaghetti al Nero di Seppia con Gambas</b> (con tomate, aceitunas y anchoas)	<b>23€</b>
<b>Salmón Marinado de Miso Braseado</b> (con miel y jengibre)	<b>24€</b>
<b>Woks:</b> pollo con albahaca ternera con tirabeques y brócolis verduras con tofu langostinos curry con mango	<b>20€</b>
<b>Phad Thai</b> (con verduras, pollo y gambas)	<b>20€</b>
<b>Bacalao Negro</b> (con arroz salvaje, reducción de miso, mirin y sake)	<b>29€</b>

## CARNES Y PESCADOS A LA PARILLA

<b>Verduras del Huerto</b> con pesto rojo	<b>18€</b>
<b>Contramuslo de Pollo Payés</b> con tomillo y lemongrass	<b>22€</b>
<b>Chuletas de Cordero Ibicenco</b> con chimichurri	<b>24€</b>
<b>Solomillo</b> Simmental	<b>28€</b>
<b>Chuletón</b> Simmental (min. 2 pax, 1kg aprox.)	<b>8€x100gr</b>
<b>Lubina</b> entera (para 2 personas)	<b>65€</b>

## PARA ACOMPAÑAR

<b>Boniato</b> a la parrilla	<b>5€</b>
<b>Mazorca de maíz</b> a la parrilla	<b>5€</b>
<b>Patatas</b> mixtas caseras	<b>5€</b>
<b>Ceps</b> al ajo	<b>8€</b>

## EXTRAS

<b>Pan con alioli</b>	<b>6€</b>
<b>Pan</b>	<b>4€</b>

## NIÑOS

<b>Spaghetti</b> caseros con salsa ragú	<b>12€</b>
<b>Hamburguesa</b> con queso	<b>12€</b>
<b>Nuggets</b> de pollo con chips	<b>10€</b>

## POSTRES

<b>Tarta de Zanahoria</b> con relleno de crema agridulce	<b>8€</b>
<b>Profiterol de Café</b>	<b>8€</b>
<b>Tarta Sacher</b> con albaricoque y helado pistacho	<b>8€</b>

# Dinner

*Kitchen open from 7:00pm to 11:30pm*

## STARTERS

<b>Seasonal Green Salad</b> (Sprouts and seasonal vegetables)	<b>14€</b>
<b>Homegrown Tomato Salad</b> (tomatoes, strawberries, capers)	<b>15€</b>
<b>Burrata Salad</b> (Ibizan burrata, dried bread)	<b>17€</b>
<b>Spicy Prawns Toni's style</b> (lime, coriander and chilly sauce)	<b>17€</b>
<b>Black Quinoa Salmon Poke</b> (daikon, corn and ginger)	<b>20€</b>
<b>Angus Carpaccio</b> (with foie micuit, perrins mayo and cremat)	<b>20€</b>

## MAIN COURSES

<b>Pumpkin and Nuts Ravioli</b> (with sage and butter)	<b>21€</b>
<b>Squid ink Spaghetti with Prawns</b> (with tomatoes, olives and anchovies)	<b>23€</b>
<b>Marinated Miso Salmon Braised</b> (with honey and ginger)	<b>24€</b>
<b>Woks:</b> chicken with basil beef with green beans and broccoli vegetables and tofu curry prawns and mango	<b>20€</b>
<b>Phad Thai</b> (vegetables, chicken and prawns)	<b>20€</b>
<b>Black Cod Miso</b> (wild rice, miso reduction, mirin and sake)	<b>29€</b>

## MAIN FROM OUR GRILL

<b>Grilled Seasonal Vegetables</b> with red pesto	<b>18€</b>
<b>Free Range Marinated Chicken Leg</b> with thyme and lemongrass	<b>22€</b>
<b>Ibizan Lamb Chops</b> with mediterranean chimichurri	<b>24€</b>
<b>Fillet Mignon</b> Simmental	<b>28€</b>
<b>Sirloin Steak On The Bone</b> (minimum 2 pp.)	<b>8€ x100gr</b>
<b>Grilled Sea Bass</b> (for 2 people)	<b>65€</b>

## **SIDES**

<b>Sweet Potatoes</b> Grilled	<b>5€</b>
<b>Corn Cob</b> Grilled	<b>5€</b>
<b>Fries</b> Homemade	<b>5€</b>
<b>Mushrooms</b> with Garlic	<b>8€</b>

## **EXTRAS**

<b>Bread with alioli</b>	<b>6€</b>
<b>Bread</b>	<b>4€</b>

## **KIDS**

<b>Spaghetti</b> with ragù sauce	<b>12€</b>
<b>Cheeseburger</b>	<b>12€</b>
<b>Chicken Nuggets</b> with chips	<b>10€</b>

## **DESSERTS**

<b>Carrot Cake</b> with sweet and sour cream	<b>8€</b>
<b>Coffee Profiterol</b>	<b>8€</b>
<b>Sacher Cake</b> with apricot jam and pistachio ice cream	<b>8€</b>



# Bebidas / Drinks

## Refrescos ~ Soft drinks

Soft drink	2,5€
Agua/Water 50 ml	2,5€
Agua/Water 1Lt	5€
Zumo de naranja natural / Fresh orange juice	5 €
Batido de fruta / Mix fruit juice	6 €

## Combinados ~ Long drinks

Combinado	11€
Combinado premium	14€

## Licores ~ Liquors

Hierbas y limoncello	6 €
Licor	8 €
Licor premium	11 €
Licor premium +	15 €

## Chupitos ~ Shots

Chupito	4 €
Chupito premium	5 €
Chupito premium +	9 €

## Cocktails

Spritz Aperol	9€
Mojito	12€
Caipiriña	12€
Bloody Mary	12€
Sangría	21€
Sangría de cava	25€

## **Cervezas ~ Beers**

Mahou	<b>3,50€</b>
Coronita	<b>4€</b>

## **Vinos ~ Wines**

Copa de Vino ~ Glass of wine	<b>4€</b>
------------------------------	-----------

### ***Blancos ~ White wine***

Afortunado (Rueda, 100% verdejo)	<b>19€</b>
Luna creciente (Rias Baixas, 100% albariño)	<b>21€</b>
Viña Zorzal (100% chardonnay)	<b>19€</b>
Chablis Domaine St. Martin (100% chardonnay)	<b>30€</b>
El Enemigo (100% chardonnay, Mendoza)	<b>40€</b>

### ***Rosado ~ Rose wine***

Rose & Clear (Penedés, tempranillo y garnacha)	<b>22€</b>
Esprit Gassier (Garnacha, cinsault, syrah y vermentino)	<b>25€</b>
Ibizkus (Monastrell, tempranillo, syrah)	<b>28€</b>

## ***Tinto ~ Red wine***

Entrellobos crianza (Ribera del Duero, 100% tinto fino)	<b>21€</b>
Viña Real crianza (Rioja, tempranillo, garnacha y mazuelo)	<b>22€</b>
Ultreia Saint Jacques Bierzo (Mencía)	<b>23€</b>
Les Crestes (Priorat, garnacha, cariñena y syrah)	<b>27€</b>
Maduresa (Valencia monastrell y cariñena)	<b>30€</b>
Pago de los Capellanes (Ribera del Duero, tempranillo)	<b>35€</b>
Contino reserva (Rioja, tempranillo, mazuelo y graciano)	<b>35€</b>
La Rioja Alta Gran Reserva 904 (Tempranillo, graciano)	<b>65€</b>

## ***Cava & Champagne***

Cava Brut Reserva Sumarroca 2016	<b>25€</b>
Cava Nuria Claverol Brut Reserva rosado (100% pinot noir)	<b>36€</b>
Veuve Cliquot Champagne	<b>70€</b>
Ruinart (Chardonnay, pinot noir, meunier)	<b>80€</b>

## Coffee & Tea

Café espresso	<b>1,50 €</b>
Café solo	<b>1,50 €</b>
Café cortado	<b>1,50 €</b>
Café Americano	<b>1,50 €</b>
Bombón	<b>2,00 €</b>
Café con leche	<b>2,00 €</b>
Te/Infusión	<b>2,00 €</b>
Cappuccino	<b>2,50 €</b>

