



Canlluc

RESTAURANTE

# Gastronomía con calma

Nuestro pan de masa madre recién horneado, alioli y olivas | 6 €

## ENTRANTES

Tabla de jamón de bellota con pan rústico y tomate ibicenco | 35€

Croquetas de jamón o bacalao 6 uds | 16€

Sopa fría de melón ibicenco y virutas de jamón | 16€

Parrillada de verdura con salsa romesco | 20€

Burrata con tomate ibicenco, emulsión de albahaca fresca y AOVE de Can Lluç | 22€

## PRINCIPALES

Bogavante nacional (800g) con huevos fritos, patata ibicenca y sobrasada | 120€

Pulpo confitado con puré de patata trufada y aceite de pimentón | 32€

Tataki de atún rojo con sésamo, wakame y alioli de aguacate | 28€

Lomo de bacalao gratinado con alioli de ajo negro y parmentier de patata y puerro | 24€

Steak tartar (150g) con yema payesa y tostas de pan | 27€

Chuletitas de cordero a baja temperatura con hierbas aromáticas y patatas baby | 27€

Solomillo de ternera (250g) con salsa de quesos de Ibiza | 34€

## POSTRES

Cheesecake de limón con infusión de frutos rojos | 14€

Brownie cremoso de chocolate | 14€

Greixonera receta tradicional | 14€

Tabla de quesos locales | 24€

Degustación de postres de Can Lluç | 28€

IVA 10% incluido

***Disponemos de carta de alérgenos. Consúltela si lo necesita.***

Le agradecemos que realice su reserva con antelación. Así podremos atenderle con la dedicación que merece, organizar la cocina sin prisas y evitar posibles demoras.

# Relaxed dining experience

Our freshly baked sourdough bread, alioli, and olives | €6

## STARTERS

Iberian acorn-fed ham board with rustic bread and Ibizan tomato | €35

Ham or cod croquettes 6 pcs | €16

Chilled Ibizan melon soup with ham shavings | €16

Grilled vegetable platter with romesco sauce | €20

Burrata with Ibizan tomato, fresh basil emulsion and Can Lluç extra virgin olive oil | €22

## MAIN COURSES

National lobster (800g) with fried eggs, Ibizan potatoes and sobrasada | €120

Confit octopus with truffled mashed potato and paprika oil | €32

Red tuna tataki with sesame, wakame, and avocado alioli | €28

Gratinated cod loin with black garlic alioli and potato-leek parmentier | €24

Steak tartare (150g) with free-range egg yolk and toasted bread | €27

Slow-cooked lamb chops with aromatic herbs and baby potatoes | €27

Beef sirloin (250g) with Ibiza cheese sauce | €34

## DESSERTS

Lemon cheesecake with red fruit infusion | €14

Creamy chocolate brownie | €14

Greixonera (traditional recipe) | €14

Local cheese board | €24

Can Lluç dessert tasting platter | €28

VAT 10% included

***Allergen information available. Please ask if needed.***

We kindly ask that you book in advance. This allows us to serve you with the dedication you deserve, organize the kitchen without rush, and avoid possible delays.

# CARTA DE BEBIDAS

*Para acompañar tu cena*

## COCTELES ARTESANALES

### Aperol Spritz

Aperol, Agua con Gas, Cava 15,00€

### Lluc Mule

Vodka, Fruta de la Pasión, Menta, Ginger Beer 15,00€

### Caribbean Twist

Ron Brugal, Lima, Menta, Azúcar Moreno. Top de Moët & Chandon 17,00€

### La Paloma

Tequila, Azúcar Líquida, Pomelo o Refresco de Pomelo 15,00€

### Margarita

Tequila, Limón, Azúcar, Triple Sec, Siropo de Agave 15,00€

### Our Fizz

Tanqueray Gin, Pepino, Romero. Tónica con sabor Jengibre 17,00€

### Pornstar Martini

Vodka, Fruta de la Pasión, Siropo de Vainilla, Chupito de Moët 18,00€

### Can Daikiri

Ron Spiced, Puré de Frambuesa, Zumo de Piña y Azúcar 15,00€

### Bubbles

Rossini Moët & Chandon, Puré de Fresa 18,00€

### Bellini

Moët & Chandon, Zumo de Melocotón, Licor de Melocotón 18,00€

## JARRA DE SANGRIA

*Copa/Glass*

CHAMPAGNE **MOËT & CHANDON Brut 75cl.** 130,00€ 22,00€

CHAMPAGNE **VEUVE CLICQUOT Brut 75cl.** 150,00€

CAVA **XUMEU VINYA BRUT 75cl Ibiza** 50,00€ 19,00€

VINO TINTO, BLANCO O ROSADO 45,00€

# VINOS / WINES

## BLANCOS / WHITE WINES

|                                                 | 0,75L   | Copa/Glass |
|-------------------------------------------------|---------|------------|
| <b>De Ibiza &amp; Formentera / Local Wine</b>   |         |            |
| Can Rich Malvasía Chardonnay                    | 33,00€  | 10,00€     |
| Savina Terramoll                                | 42,00€  |            |
| Grec de Can Maymo                               | 33,00€  |            |
| <b>España / Spain</b>                           |         |            |
| Menade Verdejo Ecológico                        | 32,00€  | 10,00€     |
| Terra Gauda Albariño                            | 42,00€  |            |
| Latido Garnacha Blanca                          | 33,00€  | 9,00€      |
| Viñas del Vero Sauvignon Blanc                  | 30,00€  |            |
| Polvorete de Emilio Moro Godello                | 39,00€  |            |
| Belondrade y Lurton Quinta Apolonia             | 49,00€  |            |
| <b>Francia</b>                                  |         |            |
| Louis Latour Premier Cru Blanc                  | 92,00 € |            |
| Domaine Le Grand Castelet Chardonnay (Alpilles) | 37,00€  | 9,00€      |
| <b>Italia</b>                                   |         |            |
| Fantinel Borgo Tesis Pinot Grigio               | 33,00€  |            |

## TINTOS / RED WINES

|                                                                                 | 0,75L    | Copa/Glass |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| <b>Variedad de Ibiza &amp; Formentera, intensos y equilibrados / Local Wine</b> |          |            |
| Can Maymo Merlot                                                                | 33,00€   |            |
| Ophiusa (Cabernet Sauvignon - Merlot - Monastrell)                              | 47,00€   | 12,00€     |
| Can Rich Selección Tinto                                                        | 35,00€   | 10,00€     |
| <b>España / Spain</b>                                                           |          |            |
| Vega Sicilia Valbuena 5º año                                                    | 285,00 € |            |
| Hacienda López de Haro Crianza                                                  | 33,00€   | 10,00€     |
| Latido Wild Garnacha                                                            | 33,00€   | 9,00€      |
| Emilio Moro                                                                     | 66,00€   |            |
| Mauro                                                                           | 106,00€  |            |
| Paco García Crianza                                                             | 42,00€   |            |
| Tres Picos Garnacha                                                             | 55,00€   |            |
| Marqués de Murrieta Reserva                                                     | 49,00€   |            |
| <b>Francia</b>                                                                  |          |            |
| Louis Jadot Bourgogne                                                           | 52,00€   |            |

## ROSADOS / ROSE WINES

*Ligeros y refrescantes, perfectos para el clima mediterráneo*

0,75L    Copa/Glass

### **De Ibiza & Formentera / Local Wine**

Ibizkus

39,00€

Can Rich Rosado

33,00€

10,00€

### **España / Spain**

Pasión de Bobal Ecológico

30,00€

### **Francia**

Sainte Marie Rosé Ecológico Côte de Provence

45,00€

La Colombe Rosé

35,00€

L'Arnaude Rosé

33,00€

10,00€

## ESPUMOSOS / SPARKLING WINE

### **España / Spain**

*Burbujeante cava español, ideal para celebraciones y momentos especiales.*

0,75L    Copa/Glass

De Nit Raventós i Blanc, Brut Rosé 750ml

55,00€

Cava Xumeu Vinya Brut Rosé de Ibiza 750ml

50,00€

19,00€

### **Champagne**

Moët & Chandon Brut Impérial 750 ml

130,00€

22,00€

Veuve Clicquot Brut 750 ml

150,00€

## CERVEZAS / BEERS

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Alhambra               | 6,00€ |
| San Miguel             | 6,00€ |
| San Miguel 0,0 Tostada | 4,50€ |
| Corona                 | 6,50€ |

## REFRESCOS / SOFT DRINKS

|                                        |       |
|----------------------------------------|-------|
| Coca Cola -Zero                        | 4,00€ |
| Fanta Naranja / Limón - Orange / Lemon | 4,00€ |
| Sprite                                 | 4,00€ |
| Nestea                                 | 4,00€ |
| Schweppes Premium Tonic & Mixers       | 5,00€ |
| Schweppes Premium Ginger Beer & Chile  | 5,00€ |
| Schweppes Premium Pomelo               | 5,00€ |
| Red Bull Regular                       | 5,10€ |
| Minute Maid Apple                      | 3,00€ |

## AGUA MINERAL / MINERAL WATER

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Agua sin Gas Font Vella 500 ml - Still water   | 4,00€ |
| Agua con Gas Lanjaron 500 ml - Sparkling water | 4,00€ |

## ZUMOS NATURALES / FRUIT JUICES

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| Recién Exprimido / Fresh Squeezed               | 9,00€ |
| Zumo Vida Piña / Melocoton. Pineapple / Apricot | 3,00€ |

## CAFES Y TE / COFFEES & TEA

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Café Espresso - Doble             | 3,50€ |
| Café Americano                    | 3,50€ |
| Café con Leche                    | 4,00€ |
| Capuccino                         | 4,00€ |
| Lattes                            | 4,00€ |
| Frappé                            | 8,00€ |
| Té e Infusiones / Tea & Infusions | 4,00€ |
| Carajillo (Espresso with liquor)  | 6,00€ |

## APERITIVOS / APPETIZERS

|                |       |
|----------------|-------|
| Campari        | 6,00€ |
| Martini Blanco | 6,00€ |
| Martini Dry    | 6,00€ |
| Martini Rosso  | 6,00€ |

## ESPIRITUOSOS / SPIRITS

### VODKA

|                |         |        |
|----------------|---------|--------|
| Belvedere 70CL | 150,00€ | 15,00€ |
| Grey Goose     | 180,00€ | 18,00€ |
| Absolut        | 120,00€ | 12,00€ |
| Smirnoff       | 110,00€ | 10,00€ |

### GIN / GINEBRA

|                             |         |        |
|-----------------------------|---------|--------|
| Bombay Sapphire             | 120,00€ | 15,00€ |
| The Ibiza Gin               | 120,00€ | 15,00€ |
| Hendricks                   | 125,00€ | 17,00€ |
| MONKEY 47                   | 125,00€ | 19,00€ |
| Puerto de Indias Strawberry | 120,00€ | 13,00€ |
| Gin Seagrams                | 115,00€ | 13,00€ |
| Beefeater                   | 100,00€ | 12,00€ |
| Tanqueray                   | 100,00€ | 12,00€ |

### RON / RUM

|                            |         |        |
|----------------------------|---------|--------|
| Bacardi                    | 110,00€ | 13,00€ |
| Barcelo Añejo              | 110,00€ | 13,00€ |
| Barcelo Imperial           | 125,00€ | 15,00€ |
| Brugal Añejo               | 110,00€ | 13,00€ |
| Captain Mongan Spiced      | 100,00€ | 12,00€ |
| Havana Club Añejo Especial | 110,00€ | 14,00€ |
| Zacapa 23 Años             | 150,00€ | 17,00€ |

## WHISKEY

|                             |         |        |
|-----------------------------|---------|--------|
| Macallan 12 Años Doble Cask | 200,00€ | 20,00€ |
| Johnnie walker Black Label  | 130,00€ | 15,00€ |
| Johnnie walker Red          | 120,00€ | 12,00€ |
| Ballantines                 | 90,00€  | 8,00€  |
| Whisky J&B                  | 90,00€  | 8,00€  |
| Chivas Regal 12 Años        | 90,00€  | 8,00€  |
| <b>BOURBON</b>              |         |        |
| Makers Mark                 | 100,00€ | 10,00€ |

## BRANDI & COGNAC

|                        |         |        |
|------------------------|---------|--------|
| Brandy Torres 5 Años   | 99,00€  | 12,00€ |
| Cognac Hennessy V.S    | 150,00€ | 20,00€ |
| Cognac Remy Martin V.S | 160,00€ | 25,00€ |

## TEQUILA

|                      |         |        |
|----------------------|---------|--------|
| Jose Cuervo Reposado | 100,00€ | 10,00€ |
| Jose Cuervo Silver   | 110,00€ | 12,00€ |

## MEZCAL

|                          |         |        |
|--------------------------|---------|--------|
| Mezcal 400 Conejos Joven | 125,00€ | 15,00€ |
|--------------------------|---------|--------|

## OTROS LICORES / OTHER SPIRITS

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Amaretto Disaronno        | 10,00€ |
| Cointreau                 | 10,00€ |
| Frangelico                | 8,00€  |
| Grand Marnier Rojo        | 10,00€ |
| Hierbas Ibicencas Aniseta | 8,00€  |
| Kahlúa                    | 8,00€  |
| Malibu                    | 8,00€  |
| Anisette Marie Brizard    | 8,00€  |
| Sambuca Molinari          | 8,00€  |
| Licor Tía María           | 8,00€  |
| Baileys                   | 8,00€  |
| Limoncello                | 8,00€  |
| Jagermeister              | 8,00€  |



**Canlluc**  
RESTAURANTE

Can Gasparó SL B07661929 | Ctra. Santa Inés km. 2, 07816 San Rafael  
+34 971198673 | [www.canlluc.com](http://www.canlluc.com)