

Comida | Lunch: 1pm - 3pm    Cena | Dinner: 8pm - 10pm  
Consulte las sugerencias del chef | Consult chef's suggestions

## PARA ABRIR BOCA | TO START

---

**Panes rústicos 3€**  
Rustic bread basket

**Aceitunas con nuestro aliño 2€**  
Olives with our "house" dressing

**Alioli de hierbas ibicencas 2€**  
Alioli with ibizan herbs

**Hummus de calabaza 3€**  
Pumpkin hummus



## A COMPARTIR O NO... | TO BE SHARED OR NOT...

---

**Croquetas de ibéricos y hierbabuena 10€**  
Croquettes of iberian ham and mint

**Coca de cerdo negro ibicenco**  
**Chutney de melocotón, queso**  
**semicurado y alcaparras 12€**  
Ibizan black pork "coca"  
Peach chutney, medium mature cheese  
and capers

**Chipirones andaluza con salsa**  
**tártara 15€**  
Baby fried squid with tartar sauce

**Tataki de atún con salsa teriyaki 18€**  
Tuna tataki with teriyaki sauce

**Selección de quesos "favoritos" 24€**  
Selection of "favourite" cheeses

## DE LA HUERTA | FROM THE GARDEN

---

**Nuestra ensalada de tomates y**  
**mozzarella di búfala con vinagreta**  
**de albahaca 14€**  
Tomato and mozzarella buffala salad  
with basil vinaigrette

**Ensalada de "crostes" y peix sec 18€**  
Salad of "crostes" and dry salted fish

**"La huerta a las brasas" (veg) 18€**  
Grilled vegetables

**Ensalada "Picada" con vinagreta de**  
**ajo payés, miel y limón (veg) 15€**  
Minced salad with vinaigrette of  
ibizan garlic, honey and lemon

**Ensalada de queso de cabra con**  
**frutas caramelizadas 15€**  
Goat cheese salad with  
caramelised fruits



## PASTAS Y AL GRANO | RICE AND PASTA

---

**Tagliatelle 17€**  
**Salsa campesina y pesto clásico (veg)**  
Tagliatelle  
Rustic tomato sauce and classic pesto

**Canelones melosos del "abuelo" 16€**  
"Grandpa" homemade canelloni

**Paella de mar 26€ pax**  
Seafood paella

**Paella de la huerta (veg) 22€ pax**  
Vegetarian paella

**Arroz meloso de bogavante 29€**  
Lobster rice

## DE LA GRANJA | FROM THE FARM

---

**Muslo de pollo payés deshuesado con patata roja ibicenca al tenedor 17€**

Farm chicken thigh, no bone, with ibizan red potatoes

**Chuletitas de cordero 25€**

**Tabulé de menta y granada**

Baby lamb chops

Mint and pomegranate tabbouleh

**Costillar de cerdo laqueado**

**con patata asada 24€**

Glazed pork ribs with baked potato

**Lomo alto de Angus en tabliata 28€**

Angus tenderloin steak

**Solomillo de ternera a lo "Can Lluç" 29€**

"Can Lluç" sirloin beef steak

**Hamburguesa de Angus y secreto ibérico 17€**

**Queso cheddar, tomate escalibado y salsa tártara**

Angus and lean iberian pork burger

Cheddar cheese, roasted tomato

and tartar sauce

## DE LA MAR | FROM THE SEA

---

**Pulpo soasado 23€**

**Cremosos de patata - chipotle con fritada de pimientos**

Baked octopus

Potato - chipotle mousse - with fried peppers

**Corvina con ensalada, piña e hinojo 21€**

Sea bass with salad, pineapple and fennel

**Bacalao confitado 18€**

**Crema de almendras y ratatouille**

Confit cod. Almond sauce and ratatouille

**Calamar a la plancha 18€**

**Wok de vegetales**

Grilled squid

Vegetable wok

**Lomo de lubina 21€**

**Puré de zanahoria y galanga con salsa de cogollos**

Bass fillet

Carrot and galanga

mousse with

lettuce hearts



## DULCE FINAL | SWEET END

---

**Crème brûlée de almendra 8€**

Almond crème brûlée

**Coulant de chocolate con crema de naranjas de "Can Pou" y helado de mascarpone 8€**

Chocolate "coulant" with orange curd

from "Can Pou" and mascarpone ice cream

**Cheesecake de coco y lima 7€**

Cheesecake, coconut and lime

**Greixonera de "Maria" con helado de flaó 7€**

"Maria's" greixonera with flaó ice-cream

**Trufas artesanas de chocolate blanco y yuzu 6€**

Home-made truffles with white

chocolate and yuzu

**Helado de chocolate, vainilla, fresa, mascarpone y flaó 5€**

Chocolate ice-cream, vanilla, strawberry,

mascarpone and flaó

Este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos más frecuentes en nuestros productos. Por favor consulte a nuestro personal

This establishment has available for your inquiry the information regarding the presence of allergens more frequent in our products. Please consult our staff

## PARA QUE LOS "PEQUES" SE SIENTAN COMO EN CASA | KIDS MENU

---

**Macarrones napolitana 12€**  
Penne pasta with tomato sauce

**Sopicaldo con noodles, pollo y gambitas 12€**  
Noodle soup with chicken and prawns

**Cachopín de ternera 15€**  
Beef cordon blue

**Merluza a la romana 15€**  
Battered hake fillet



---

**PORQUE NO QUEREMOS QUE TE QUEDES SIN PROBAR ALGUNOS  
DE NUESTROS PLATOS CON SU MARIDAJE (MÍNIMO 2 PERSONAS)**

---

### MENÚ DEGUSTACIÓN | SAMPLING MENU

**Croquetas de ibéricos y hierbabuena**  
Croquettes of iberian ham and mint

**Nuestra ensalada de tomates y mozzarella de búfala**  
Tomato and mozzarella buffala salad

**Coca de cerdo negro ibicenco. Chutney de melocotón, queso semicurado y alcaparras**  
Ibizan black pork "coca". Peach chutney, semi strong cheese and capers

**Pulpo soasado. Cremoso de patata ahumado con fritada de pimientos**  
Baked octopus. Potato - chipotle mousse - with fried peppers

**Lomo de lubina. Puré de zanahoria y galanga con salsa de cogollos**  
Bass fillet. Carrot and galanga mousse with lettuce hearts

**Canelones melosos del "abuelo"**  
"Grandpa" homemade canelloni

**Trufas de chocolate blanco y yuzu**  
Home-made tuffles with white chocolate and yuzu

**Crème brûlée de almendra**  
Almond crème brûlée

**68€ Por persona | Per person**  
**Bebidas no incluidas | Drinks not included**



**Precios IVA 10% incluido | VAT 10% included**