

EL PAN / THE BREAD

De masa madre, harina de xeixa y harina de algarroba, all i oli de salicornias.

Pan payés a la brasa con tomate

Grilled rustic bread with tomato

Focaccia casera con tomates y romero

Homemade focaccia with tomatoes and rosemary

Aceitunas marinadas

Marinated olives



3.50€/p.p.



5.00€



5.00€



6.50€

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Jamón ibérico de bellota, pan payés con tomate de penjar

Acorn-ferberian ham, rustic Ibiza bread with "tomate de penjar"

Carpaccio de picaña de wagyu con rúcula y macadamias

Wagyu picanha carpaccio with arugula and macadamia nuts

Croquetas de jamón Ibérico – 3 unidades

Iberian ham croquettes – 3 units

Croquetas de chuleta vaca madurada y leche ahumada – 3 unidades

Aged beef chop croquettes with smoked milk – 3 units

Croquetas de gamba blanca, tartar y coral – 3 unidades

White prawn croquettes with tartare and coral. – 3 units

Bravas de patata roja ibicenca con chipotle y ajos asados*

Ibiza red potato bravas with chipotle and roasted garlic

Baba Ganoush, berenjenas en tempura y miel de Ibiza

acompañado con pan de pita a la brasa*

Baba Ganoush, tempura eggplant, and Ibiza honey, served with grilled pita bread.

Guacamole con chile serrano, cilantro, manzana verde y pomelo
acompañado de totopos

Guacamole with serrano chili, coriander, green apple and
grapefruit with Tortilla-Chips

Tacos de pescado y langostinos, capeados con aguacate de la isla tatemados y pico
de gallo con habanero – 3 unidades

Fish and prawn tacos, battered with island avocado, charred and topped with
habanero pico de gallo – 3 units

Tacos de Cochinita Pibil (cerdo negro ibicenco), Mex-tizaje, pico de gallo con piña y
cebolla encurtida con frambuesas – 3 unidades

Cochinita Pibil tacos (Ibiza black pork), Mex-tizaje, pineapple pico de gallo, and
pickled onions with raspberries – 3 units

Tortilla muy cremosa de patata ibicenca y huevo de corral*

Añade trufa (+8€) o caviar eco (+18€)

Very creamy Ibiza-style potato and free-range egg omelet

Add truffle (+8€) or eco caviar (+18€)



40.00€

25.00€

10.00€

10.00€

12.00€



14.00€



18.00€



19.50€

21.00€

21.00€

18.00€

DEL HUERTO A LA MESA / FROM GARDEN TO TABLE

Ensalada César con pollo Payés crujiente y lechuga trocadero de Ibiza* Caesar salad with crispy Payés chicken and Trocadero lettuce from Ibiza.		23.00€
Ensalada de Burrata con tomates de la isla, hinojo, remolacha y pesto floral* Burrata salad with island tomatoes, fennel, beetroot and floral pesto		21.00€
Ensalada Mediterránea: lechuga, tomate, aguacate y cebolla roja ibicenca escabechada Mediterranean Salad: lettuce, tomato, avocado and marinated Ibizan red onion		18.00€

ARROCES: La especialidad de nuestro chef / RICE DISHES: Our chef's specialty

Arroz del Senyoret de Pescado y Marisco - Mínimo 2 personas Senyoret's Rice with fish and seafood – Minimum 2 people		24.50€/p.p.
Paella de secreto ibérico, calabaza y ajos tiernos - Mínimo 2 personas Iberian secreto paella with pumpkin and young garlic – Minimum 2 people		24.50€/p.p.
Paella de verduras orgánicas - Mínimo 2 personas * Organic Vegetable paella - Minimum 2 people		22.50€/p.p.

PASTAS Y PIZZAS / PASTAS AND PIZZAS

Spaghetti carbonara con guanciale de cerdo negro de Ibiza* Spaghetti carbonara with black Ibizan pork guanciale		21.00€
Rigatoni con boloñesa casera de vacuno nacional, tomate ibicenco y queso Rigatoni with homemade beef Bolognese, Ibizan tomato and cheese		22.50€
Pasta con ragout de berenjenas Pasta with eggplant ragout		21.00€
Pizza con sobrasada ibicenca, queso Ses Cabretes, miel y tomillo* Pizza with Ibizan sobrasada, Ses Cabretes, honey and thyme		19.50€
Pizza con stracciatella de burrata, tomates de Ibiza y romero. Añade guanciale de cerdo negro (+3€) Pizza with burrata stracciatella, Ibizan tomatoes and rosemary. Add black Iberian pork guanciale (+3€)		19.50€
Pizza Bianca trufada, mozzarella fior di latte, grana padano, funghi mix, crema de salvia y trufa Truffled Pizza Bianca, fior di latte mozzarella, grana padano, mixed mushrooms, sage cream and truffle		21.00€

PRINCIPALES / MAIN COURSES

Salmón eco salvaje, hinojo horneado con miel de Ibiza y cardamomo - <u>Se sugiere acompañar con una guarnición</u> Organic wild salmon, baked fennel with Ibiza honey and cardamom - <u>It is suggested to be served with a side dish</u>	26.00€
Pescado de lonja del día (Precio según mercado) - <u>Incluye dos guarniciones a elegir</u> Fish of the day (Market price) - <u>Includes two sides of your choice</u>	P. S.M.
Pollo Payés marinado con tomillo y limón, ajo asado <u>Se sugiere acompañar con una guarnición</u> Payés chicken marinated with thyme and lemon, roasted garlic - <u>It is suggested to be served with a side dish</u>	22.50€
Hamburguesa casera de vaca madurada (200g), estilo NYC con mayonesa de trufa y queso ahumado (servida con patatas fritas) Homemade aged beef burger (200g), NYC style with truffle mayo and smoked cheese (served with fries)	24.00€
Hamburguesa vegana, tomate fermentado, Kimchi y guacamole, sobre un pan de carbón activo (servida con patatas fritas) Vegan burger, fermented tomato, Kimchi, and guacamole, served with activated charcoal bread (served with fries)	20.50€
Rib Eye de vacuno nacional (pasto libre) servido con chimichurri <u>Se sugiere acompañar con una guarnición</u> Grass-fed national beef Rib Eye served with chimichurri <u>It is suggested to be served with a side dish</u>	36.00€
Secreto Ibérico a la brasa con hierbas aromáticas de Ibiza Grilled Iberian secreto with Ibiza aromatic herbs	29.50€

ACOMPÑE SU PLATO / SIDE DISHES

Disponibles junto con un plato principal / Available only with a main dish

Ensalada de tomates, aceite de oliva virgen extra & sal marina Tomato salad, extra virgin olive oil & sea salt	 	9.00€
Ensalada verde: lechuga, tomate y aguacate Green salad: lettuce, tomato and avocado	 	9.00€
Puré de patata tradicional con mantequilla francesa ahumada Traditional mashed potatoes with smoked French butter		9.00€
Patatas rojas ibicencas doble fritura con salsa de trufa* Double-fried Ibizan red potatoes with truffle sauce*	 	10.00€
Espinacas a la crema con un salteado de piñonero de la isla* Creamed spinach with sautéed island pine nuts		9.00€
Verduras de temporada a la brasa con aceite de oliva y ajo asado* Grilled seasonal vegetables with olive oil and roasted garlic*	 	10.00€

TU MOMENTO DULCE / YOUR SWEET MOMENT

Tarta de queso fluido, chocolate blanco y avellanas Creamy cheesecake, white chocolate, and hazelnuts		10.50€
Tarta de manzana con helado de vainilla Veracruz Apple pie with Veracruz vanilla ice cream		12.00€
Chocolate, Toffee de miso y aceite amontillado Chocolate, miso toffee and amontillado oil		11.00€
Brownie con helado de vainilla Brownie with Vanilla Ice Cream		10.50€
Volcán de pistacho con helado Pistachio volcano with ice cream		11.00€
Postre del día Dessert of the day		10.50€
Flaó de la isla (versión helado) Island Flaó (ice cream version)		10.50€
Helados artesanos - 2 bolas. Pregunte por nuestros sabores* Homemade ice cream - 2 scoops. Ask about our flavors.*		10.00€
Fruta fresca de temporada Fresh seasonal fruit		10.50€

Disponemos de una selección de platos alternativos que carecen de lactosa, gluten e ingredientes de origen animal. Preparamos estos platos con ingredientes de proximidad, nuevas técnicas y elaboraciones, más digestivos, saludables y respetuosos con el medio ambiente. Si apostamos por la intolerancia, seamos más tolerantes.

We offer a selection of alternative dishes that are lactose-free, gluten-free, and free from animal ingredients. We prepare these dishes using local ingredients, new techniques, and preparations that are more digestive, healthy, and environmentally friendly. If we advocate for intolerance, let's be more tolerant.



Vegetariano/Vegetarian



Vegano/Vegan



Menú Snack/Snack Menu: 16:00 – 19:00

Algunos platos pueden tener su versión vegetariana o vegana / Some dishes may have a vegetarian or vegan version

*Platos que contienen en su mayoría productos locales de Ibiza / Plates predominantly featuring locally sourced ingredients from Ibiza

Disponemos de una carta de alérgenos, pregunte a un miembro del equipo

Declaration of allergens available, ask a member of the team

IVA incluido / Precios en Euros / VAT included / Prices in Euro

@tasteofsalia / @cansaliahotel