

EL PAN

THE BREAD

De masa madre, harina de xeixa y harina de algarroba, all i oli de salicornias Sourdough, xeixa flour and carob flour, salicornia aioli	 	3.50€/p.p.
Pan payés a la brasa con tomate Grilled rustic bread with tomato	 	6.00€
Focaccia casera con tomates y romero Homemade focaccia with tomatoes and rosemary	 	5.00€
Aceitunas marinadas Marinated olives	 	6.50€

PARA COMPARTIR

TO SHARE

Jamón ibérico de bellota, pan payés con tomate de penjar Acorn-feberian ham, rustic Ibiza bread with "tomate de penjar"		35.00€
Carpaccio de picaña de wagyu con rúcula y macadamias Wagyu picanha carpaccio with arugula and macadamia nut		22.00€
Croquetas de jamón Ibérico – <u>3 unidades</u> Iberian ham croquettes – 3 units		9.00€
Croquetas de chuleta de vaca madurada y leche ahumada – <u>3 unidades</u> Aged beef chop croquettes with smoked milk - 3 units		9.00€
Croquetas de gamba blanca, tartar y coral – <u>3 unidades</u> White prawn croquettes with tartare and coral - 3 units		11.00€
Bravas de patata roja ibicenca con chipotle y ajos asados* Ibizan red potato bravas with chipotle and roasted garlic *		12.00€
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 *	  	18.00€
Guacamole con chile serrano, cilantro, manzana verde y pomelo acompañado de totopos Guacamole with serrano chili, coriander, green apple and grapefruit with Tortilla-Chips	  	18.00€
Tacos de pescado y langostinos, capeados con aguacate de la isla tatemados y pico de gallo con habanero - <u>3 unidades</u> Fish and prawn tacos, battered with island avocado, charred and topped with habanero pico de gallo – 3 units		21.00€
Tacos de Cochinita Pibil (cerdo negro ibicenco), Mex-tizaje, pico de gallo con piña y cebolla encurtida con frambuesas – <u>3 unidades</u> Cochinita Pibil tacos (Ibizan black pork), Mex-tizaje, pineapple pico de gallo, and pickled onions with raspberries – 3 units		21.00€
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€)		16.00€

DEL HUERTO A LA MESA

FROM GARDEN TO THE TABLE

Ensalada César con pollo Payés crujiente y lechuga trocadero de Ibiza* Caesar salad with crispy Payés chicken and Trocadero lettuce from Ibiza		21.00€
Ensalada de Burrata con tomates de la isla, hinojo, remolacha y pesto floral* Burrata salad with island tomatoes, fennel, beetroot and floral pesto		19.00€
Ensalada Mediterránea: lechuga, tomate, aguacate y cebolla roja ibicenca escabechada Mediterranean Salad: lettuce, tomato, avocado and marinated Ibizan red onion	 	16.00€

ARROCES LA ESPECIALIDAD DE NUESTRO CHEF

RICE DISHES OUR CHEF'S SPECIALTY

Arroz del Senyoret de pescado y marisco - Mínimo 2 personas Rice with fish and seafood - Minimum 2 people		22.00€/p.p.
Paella de secreto ibérico, calabaza y ajos tiernos - Mínimo 2 personas Iberian secreto paella with pumpkin and young garlic - Minimum 2 people		22.00€/p.p.
Paella de verduras orgánicas - Mínimo 2 personas * Organic Vegetable paella - Minimum 2 people	 	19.00€/p.p.

PASTAS Y PIZZAS

PASTAS AND PIZZAS

Spaghetti carbonara con guanciale de cerdo negro de Ibiza* Spaghetti carbonara with black Ibizan pork guanciale*		19.00€
Rigatoni con boloñesa casera de vacuno nacional, tomate ibicenca y queso Rigatoni with homemade beef Bolognese, Ibizan tomato and cheese		20.00€
Pasta con ragout de berenjenas Pasta with eggplant ragout	 	19.00€
Pizza con sobrasada ibicenca, queso Ses Cabretes, miel y tomillo* Pizza with Ibizan sobrasada, Ses Cabretes, honey and thyme*		18.00€
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€)		18.00€
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		19.00€

PRINCIPALES

MAIN COURSES

Salmón eco salvaje, hinojo horneado con miel de Ibiza y cardamomo Se sugiere acompañar con una guarnición Organic wild salmon, baked fennel with Ibiza honey and cardamom It is suggested to be served with a side dish		26.00€
Pescado de lonja del día (Precio según mercado) Incluye dos guarniciones a elegir Fish of the day (Market price) - Includes two sides of your choice		PSM*
Pollo Payés marinado con tomillo y limón, ajo asado Se sugiere acompañar con una guarnición Payés chicken marinated with thyme and lemon, roasted garlic It is suggested to be served with a side dish		21.00€
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)		21.00€
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)	 	18.00€
Lomo alto de pasto nacional (300 g) servido con chimichurri y patatón de Ibiza Grass-fed national beef ribeye (300 g) served with chimichurri and potatoes from Ibiza		36.00€
Secreto Ibérico a la brasa con hierbas aromáticas servido con patatón de Ibiza Iberian secreto with aromatic herbs served with potatoes from Ibiza		28.00€

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	 	8.00€
Ensalada verde: lechuga, tomate y aguacate Green salad: lettuce, tomato and avocado	 	8.00€
Puré de patata tradicional con mantequilla francesa ahumada Traditional mashed potatoes with smoked French butter		8.00€
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€

MENU INFANTIL

CHILDREN'S MENU

PLATO PRINCIPAL

MAIN COURSES

Sopa de pollo payés Payés chicken soup		9.00€
Crema de verduras ecológicas Organic vegetable cream	 	9.00€
Arroz blanco, huevo frito campero y salsa de tomate White rice, free-range fried egg and tomato sauce		11.00€
Spaguetti o rigatoni a la napolitana, boloñesa o carbonara – Elige tu salsa Spaghetti or rigatoni Napolitana, Bolognese or Carbonara - Choose your sauce		11.00€
Pizza margarita. Añade jamón cocido (+3€) Margherita pizza. Add cooked ham (+€3)		12.00€
Fingers de pollo casero con salsa BBQ y patatas fritas Homemade chicken fingers with BBQ sauce and French fries		12.00€
Hamburguesa de vacuno con queso y patatas fritas Beef burger with cheese and French fries		14.00€
Escalopines de solomillo a la parrilla con puré de patata Grilled tenderloin scaloppini with mashed potatoes		14.00€
Pescado blanco rebozado con ensalada verde y aguacate Battered white fish with green salad and avocado		14.00€

POSTRES

DESSERTS

Tarta casera del día Homemade cake of the day	8.00€
Brownie con helado de vainilla Brownie with vanilla ice cream	8.00€
Helados artesanos - 2 bolas. Pregunte por nuestros sabores* Homemade ice cream - 2 scoops. Ask for our flavours*	9.00€
Fruta fresca de temporada Fresh seasonal fruit	9.00€



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Menú Snack: 16:00 - 19:00
Snack Menu: 16:00 - 19:00

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.

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.

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