

Comparte, disfruta, saborea ...

13.30h - 16:00h 20.30h - 23.30h

*Ensalada tibia de queso de cabra con pera confitada
y vinagreta de orejones y nueces

*Warm goat cheese and candied pear with walnuts vinaigrette salad
18€

*Ensalada de aguacate con pollo pagés y pan al orégano

*Avocado salad with free-range chicken and oregano bread
19€

Ensalada de burratina con tomate raff, rúcula y vinagreta de piñones

Burratine, tomato and rocket salad with pine nut vinaigrette
20€

*Carpaccio de Angus rúcula y parmesano

*Angus carpaccio with rocket and parmesan cheese
16€

Carpaccio de gambas con vinagreta de jengibre y mahonesa de eneldo

Prawns carpaccio with ginger vinaigrette and dill mayonnaise
22€

Steak Tartar de ternera nacional con chips de patata

National beef tartar with potato chips
25€

Anchoas del cantábrico

Anchovies from the Cantabrian
20€

Surtido de ibéricos

Iberian selection
28€

Jamón ibérico de bellota Gran reserva

10 Iberian Bellota ham "Gran Reserva"
30€

*Parrillada de verduras de la huerta con pesto
y queso de cabra gratinado

*Grilled garden vegetables with pesto and grated goat cheese
16€

*Huevos de corral rotos con jamón ibérico

*Poultry broken eggs with Iberian ham
18€

*Huevos de corral estrellados con virutas de foie y patatas paja

*Poultry broken eggs with foie and straw chips
19€

Pulpo con hummus y trigueros

Octopus with hummus and wild asparagus
22€

Crema de verduras

Vegetable cream soup
14€

Consomé

Chicken soup
14€

Gazpacho

Gazpach
14€

* Menú de media pensión / * Half board menu

Si es usted alérgico a algún alimento, consulte al personal del restaurante
If you are intolerant to some food, ask restaurant staff

Nuevos sabores, nuevas experiencias...

13.30h - 16:00h 20.30h - 23.30h

*Salmón con arroz salvaje salteado y salsa al curry y mango

*Salmon and sautéed wild rice with curry and mango sauce

24€

Lubina con salsa miso al aroma de naranja y celery salteado

Sea bass with orange aroma miso sauce and sautéed celery

34€

Vieiras con salsa thai y patata ratte

Scallops with thai sauce and ratte potato

25€

Solomillo de ternera nacional con pastel de patata, queso y Bacon

National beef tenderloin with cheese and bacon potato pie

28€

*Entraña de black angus con salsa de ponzu trufada

*Black angus meat with truffled ponzu sauce

24€

*Pechuga de pollo Pagés, con cous-cous y cebolletas a la mie

*Chicken breast with cous-cous and scallions in honey

20€

*Hamburguesa de Angus / *Angus hamburger

Cebolla confitada, tomate, rúcula, queso, 100% Angus

Caramelized onion, tomato, rocket, cheese, 100% Angus

19€

Risotto de vieiras y trigueros con mayonesa de plactón

Scallops and wild asparagus risotto with plankton mayonnaise

22€

*Raviolis de calabaza con salvia

*Pumpkin and basil ravioli

17€

*Spaguetti con salsa de gambas

*Spaghetti with shirmp sauce

17€

Endúlzate...

*Versión invertida de flaó con gominolas de hierbas ibicencas

*Invert version of "Flaó" with candies of "hierbas ibicencas"

10€

*Gofres de pasión con chocolate bahibe

*Pastry waffles with Bahibé chocolate

10€

*Cheese-cake con galleta de algarroba y amarenas

*Cheese-cake with carob and amarenas biscuit

10€

*Cremoso de chocolate con helado de naranja

*Creamy chocolate with orange ice cream

10€

* Menú de media pensión / * Half board menu

Si es usted alérgico a algún alimento, consulte al personal del restaurante
If you are intolerant to some food, ask restaurant staff