

Menú

Para compartir

Gazpacho fresco	(Tomates, pepino, pimiento, ajo y aceite de oliva, todo triturado y bien frío para refrescar el cuerpo y el alma.) 1,12	7,50 €
Boquerones en vinagre, memoria de verano	(Maceren la brisa y el vinagre en cada bocado) 4,12	9,50 €
Gilda del Matrimonio	(unidad) (Un pincho eterno: anchoa, piparra y aceituna, como el amor que no se rompe) 4	3,50 €
Tabla de ibéricos y quesos	(jamón, lomo, salchichón, queso curado, queso con romero y queso con trufa: raíces ibéricas servidas en tabla) 1,7	22,00 €
Pan cristal con sobrasada y miel	(Pan de cristal crujiente con sobrasada caliente, miel dorada y tomate fresco: dulzura y fuego en cada bocado) 1	10,50 €
Las croquetas de Antonia	(ración de 6) Jamón / Bacalao / Setas (Cremosas, doradas, hechas con cariño... difícil elegir solo una) 1,3,4,7	12,00 €
Calamar a la andaluza con alioli casero	(Crujiente por fuera, tierno por dentro: un paseo por Andalucía) 1,3,4,13	14,50 €
Frito de pulpo	(Pulpo, patatas, pimientos, ajo y pimentón, salteado con aceite de oliva: Un mordisco rebelde al Mediterráneo) 4,13	16,50 €
Mejillones al vapor	(Sencillos y vibrantes, como un susurro del mar en tu plato) 2,12,13	13,00 €
Nachos con carne y guacamole	(Carne jugosa, guacamole fresco, salsa cheddar y el picante justo para sonreír) 1,7	12,50 €
Bravas Rosamar	(Nuestra versión chispeante y descarada de las patatas bravas) 1	8,00 €
Alioli casero (pp)	(Para los que saben que el alioli nunca es demasiado) 7	3,00 €

Ensaladas

Ensalada payesa	1,4	14,00 €
(Tomate, patata, cebolla, pimiento asado, pan y auténtico peix sec: el sabor de Formentera en tu plato)		
Ensalada de cabra	7,8,10	15,00 €
(Mezclum fresco, queso de cabra crujiente, frutos secos, fruta de temporada, mostaza y crema de balsámico: dulce, crujiente y vibrante)		
Ensalada César	1,3,7	14,00 €
(Nuestra versión: mezclum, maíz, zanahoria rallada, pollo crujiente, picatostes, parmesano y la salsa César que siempre apetece)		
Ensalada de burrata	1,7,8	16,00 €
(Rúcula fresca, burrata, pesto aromático, tomate, piñones tostados: un abrazo cremoso con el sabor del Mediterráneo)		
Ensalada de Salmon	4,7,11	16,50 €
(Mezclum, aguacate suave, salmón marinado, quinoa ligera, pepino crujiente y semillas de sésamo: fresca, nutritiva y llena de vida)		

Especialidades

Hamburguesa de Wagyu Rosamar	1,3,7,10	18,90 €
(180g de Wagyu 100%, cheddar fundido, bacon crujiente, huevo al punto y mayo Rosamar: pura jugosidad entre pan, con patatas caseras)		
Tagliata de lomo alto con rúcula y parmesano	7	24,00 €
(Finas láminas de lomo alto, sobre un lecho de rúcula fresca y lascas de parmesano: sencillez que acaricia el paladar, con patatas caseras al lado)		
Milanesa de pollo con patatas y ensalada	1,3,7	17,50 €
(Crujiente de pollo dorado, patatas caseras, pimientos del padrón y ensalada fresca: sabor de hogar en cada bocado)		
Calamar de Formentera a la plancha	4,13	23,00 €
(Calamar fresco acariciado por la brasa, servido con patatas caseras, pimientos del padron y ensalada: Formentera en estado puro)		
Pulpo de Formentera braseado al parmentier	4,7	25,00 €
(Pulpo tierno braseado sobre parmentier cremoso: un encuentro de tierra y mar)		
Tartar de salmón con mango, base de aguacate y pan de cristal	1,4,11	19,00 €
(Salmón fresco con mango sobre aguacate sedoso y pan de cristal: frescura marina que se deshace en el alma)		
Pasta a la marinera	1,2,4,14	16,50 €
(Pasta al dente en salsa de mariscos: el Mediterráneo en tu plato)		

Menú

Los dulces

Coulant de chocolate con helado de vainilla 3,7	7,50 €
(El interior de chocolate fundido, acompañado de helado de vainilla, para un placer irresistible)	
Greixonera 3,7	7,00 €
(El dulce típico de Formentera: un pastel cremoso de queso y leche, que se deshace en el paladar con una suavidad irresistible)	
Crema Catalana 3,7	7,00 €
(El clásico con su capa crujiente y crema suave que te envuelve en cada cucharada)	
Panna Cotta 7	7,00 €
(Delicada panna cotta con tres versiones: chocolate, caramelo y fresa. Cada bocado es un abrazo de cremosidad y dulzura)	
Profiteroles 3,7	7,00 €
(Pequeñas delicias rellenas de crema, cubiertas con chocolate para un bocado perfecto)	
Fruta fresca de temporada	6,50 €
(Una selección de frutas frescas, jugosas y naturales: el sabor más puro de la temporada)	

Por encargo

Paella o Fideuá al gusto

Pescado en salsa verde

Bogavante con huevos fritos de Formentera

Gallo encebollado

Todos los platos contienen alérgenos, por lo que invitamos a nuestros clientes a solicitar aclaraciones al personal.

1. GLUTEN
2. CRUSTÁCEOS
3. HUEVOS
4. PESCADO
5. CACAHUETES
6. SOJA
7. LÁCTEOS
8. FRUTOS CON CÁSCARA
9. APIO
10. MOSTAZA
11. SÉSAMO
12. SULFITOS
13. MOLUSCOS
14. ALTRAMUCES



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Vinos

Blancos

Verdejo Momo	(Fresco y aromático, con una explosión de cítricos y hierba que despierta los sentidos)	18,00 €
Verdejo Fenomenal	(Vibrante y afrutado, con un toque tropical que refresca el paladar en cada sorbo)	21,00 €
Godello Sangarida	(Elegante y mineral, con notas de frutas blancas y un final suave que invita a más)	24,00 €
Albariño Terra de Godos	(Con un toque floral y afrutado, este albariño ofrece una acidez perfecta que evoca el mar)	26,00 €
Verdejo Quintaluna	(Complejo y con cuerpo, con capas de frutas maduras y un leve toque herbáceo que le da profundidad)	28,00 €
Eco Formentera La savina	(Refrescante y natural, un verdejo ecológico que captura la esencia pura de la isla en cada copa)	34,00 €

Tintos

Rioja Marqués del Atrio Crianza	(Redondo y equilibrado, con toques de roble y vainilla que abrazan su fruta madura)	18,00 €
Tempranillo El Pícaro	(Joven y atrevido, con notas de fruta negra y un carácter vibrante que no pasa desapercibido)	20,00 €
Rioja Paco Garcia	(Sutil y elegante, con una combinación perfecta de frutos rojos y suaves notas especiadas)	24,00 €
Ribera del Duero Pruno	(Intenso y suave a la vez, con fruta roja, toques especiados y un final seductor)	26,00 €
Ribera del Duero Emilio Moro	(Complejo y estructurado, con profundidad, notas tostadas y una elegancia que perdura)	32,00 €
Formentera Ophiusa	(Auténtico y salvaje, un tinto nacido del sol y la sal, con alma isleña y corazón mediterráneo)	34,00 €

Rosados

Marques de cáceres	(Ligero y floral, con sutiles notas de fresas y pétalos que acarician el paladar)	18,00 €
Izadi Larrosa	(Fresco y afrutado, con un perfil elegante que combina frutos rojos y un final delicado)	22,00 €

Cavas

Rigol	(Brut clásico y refrescante, con burbuja fina y equilibrio entre fruta y sutiles notas de levadura)	18,00 €
Perelada Stars	(Brillante y festivo, con notas cítricas y burbujas elegantes que celebran cada momento)	24,00 €

Copas Blanco y Cava

Verdejo Momo	4,00 €
Cava	4,00 €

Copas Tinto y Rosado

Rioja Marqués del Atrio Crianza	4,00 €
Rosado Marqués de cáceres	4,00 €

Menù

Per iniziare

Gazpacho fresco (Pomodori, cetriolo, peperone, aglio e olio d'oliva, tutto frullato e ben freddo per rinfrescare corpo e anima) 1,12	7,50 €
Acciughe marinate (Il ricordo dell'estate in ogni boccone, tra la brezza marina e l'aceto) 4,12	9,50 €
Gilda del Matrimonio (Un pincho eterno: sardina, acciuga, piparra e oliva, come l'amore che non si rompe.) 4	3,50 €
Tagliere di salumi Iberici e formaggi (prosciutto, lonza, salame, formaggio stagionato, al rosmarino e al tartufo: radici iberiche servite su un tagliere) 1,7	22,00 €
Pane di cristal con sobrasada e miele (Pane croccante con sobrasada calda, miele e pomodoro fresco: dolcezza e fuoco in ogni boccone) 1	10,50 €
Le crocchette di Antonia (Porzione da 6) Prosciutto / Bacalao / Funghi (Cremose, dorate, fatte con amore... difficile sceglierne solo una) 1,3,4,7	12,00 €
Calamari alla andalusa con alioli fatto in casa (Croccanti all'esterno, teneri all'interno: una passeggiata in Andalusia) 1,3,4,13	14,50 €
Fritto di polpo (Polpo, patate, peperoni, aglio e paprika, saltato con olio d'oliva: Un morso ribelle al Mediterraneo) 4,13	16,50 €
Cozze al vapore (Semplici e vibranti, come un sussurro del mare nel tuo piatto) 2,12,13	13,00 €
Nachos con carne e guacamole (Carne succulenta, guacamole fresco, salsa al formaggio cheddar e il giusto piccante per sorridere) 1,7	12,50 €
Patate bravas Rosamar (La nostra versione audace delle patate bravas) 1	8,00 €
Alioli fatto in casa (Per chi sa che l'alioli non è mai troppo) 7	3,00 €

Insalate

Insalata payesa 1,4	14,00 €
(Pomodoro, patata, cipolla, peperone arrosto, pane secco e l'autentico peix sec: il sapore di Formentera nel vostro piatto)	
Insalata di capra 7,8,10	15,00 €
(Insalata mezclum, formaggio di capra croccante, frutta secca, frutta di stagione, senape e crema di aceto balsamico: dolce, croccante e vibrante)	
Insalata César 1,3,7	14,00 €
(La nostra versione: mezclum, mais, carota grattugiata, pollo croccante, crostini, parmigiano e la salsa César che fa sempre gola)	
Insalata di burrata 1,7,8	16,00 €
(Rucola fresca, burrata, pesto aromatico, pomodoro maturo, pinoli tostati: un'esplosione di cremosità che racchiude l'essenza del Mediterraneo)	
Insalata di salmone 4,7,11	16,50 €
(Mezclum, avocado, salmone marinato, quinoa, cetriolo croccante e semi di sesamo: fresca, nutriente e piena di vita)	

Le nostre specialità

Hamburger di Wagyu Rosamar 1,3,7,10	18,90 €
(180g di Wagyu 100%, cheddar fuso, bacon croccante, uovo al punto e maionese Rosamar: pura succosità tra il pane, con patate fatte in casa)	
Tagliata di controfiletto con rucola e parmigiano 7	24,00 €
(Sottili fette di controfiletto, su un letto di rucola e scaglie di parmigiano: la semplicità che accarezza il palato, con patate fatte in casa a lato)	
Cotoletta di pollo con patate e insalata 1,3,7	17,50 €
(Croccante pollo dorato, patate fatte in casa, peperoni del padrón e insalata fresca: sapore di casa in ogni boccone)	
Calamaro di Formentera alla griglia 4,13	23,00 €
(Calamaro fresco baciato dalla brace, servito con patate fatte in casa, peperoni del padrón e insalata: Formentera in stato puro)	
Pulpo di Formentera brasato su parmentier 4,7	25,00 €
(Pulpo tenero brasato su parmentier cremoso: un incontro di terra e mare)	
Tartare di salmone con mango, base di avocado e pane di cristal 1,4,11	19,00 €
(Salmone fresco con mango su avocado vellutato e pane di cristal: freschezza marina che si scioglie nell'anima)	
Pasta alla marinara 1,2,4,14	16,50 €
(Pasta al dente con salsa di frutti di mare: il Mediterraneo nel piatto)	

Menù

I nostri dolci

Coulant al cioccolato con gelato alla vaniglia 3,7	7,50 €
(L'interno di cioccolato fuso, accompagnato da gelato alla vaniglia, per un piacere irresistibile)	
Greixonera 3,7	7,00 €
(Il dolce tipico di Formentera: una torta cremosa di formaggio e latte, che si scioglie nel palato con una morbidezza irresistibile)	
Crema Catalana 3,7	7,00 €
(Il classico; con la sua croccante crosta e la crema morbida che ti avvolge ad ogni cucchiata)	
Panna Cotta 7	7,00 €
(Sottile panna cotta con tre varianti: cioccolato, caramello e fragola. Ogni morso è un abbraccio di cremosità e dolcezza)	
Profiteroles 3,7	7,00 €
(Piccole delizie ripiene di crema, ricoperte di cioccolato per un morso perfetto)	
Frutta fresca di stagione	6,50 €
(Una selezione di frutta fresca, succosa e naturale: il sapore più puro della stagione)	

Su richiesta

Paella o Fideuà a piacere

Pesce in salsa verde

Aragosta con uova fritte di Formentera

Nasello in umido

Tutti i piatti contengono allergeni, quindi invitiamo i nostri clienti a chiedere chiarimenti al personale.

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTICINI
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. SOLFITI
13. MOLLUSCHI
14. LUPINI



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS

E-X



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Vini

Bianchi

Verdejo Momo (Fresco e aromatico, con un'esplosione di agrumi e erbe che risvegliano i sensi).....	18,00 €
Verdejo Fenomenal (Vibrante e fruttato, con un tocco tropicale che rinfresca il palato ad ogni sorso).....	21,00 €
Godello Sangarida (Elegante e minerale, con note di frutta bianca e un finale morbido che invita a bere ancora).....	24,00 €
Albariño Terra de Godos (Con un tocco floreale e fruttato, questo albariño offre una perfetta acidità che evoca il mare).....	26,00 €
Verdejo Quintaluna (Complesso e corposo, con strati di frutta matura e un leggero accenno erbaceo che dona profondità).....	28,00 €
Eco Formentera La savina (Rinfrescante e naturale, un verdejo biologico che cattura l'essenza pura dell'isola in ogni bicchiere)....	34,00 €

Rossi

Rioja Marqués del Atrio (Rotondo ed equilibrato, con sentori di rovere e vaniglia che avvolgono la sua frutta matura).....	18,00 €
Tempranillo El Pícaro (Giovane e audace, con note di frutta nera e un carattere vibrante che non passa inosservato).....	20,00 €
Rioja Paco Garcia (Sottile ed elegante, con una combinazione perfetta di frutti rossi e delicate note speziate).....	24,00 €
Ribera del Duero Pruno (Intenso e morbido allo stesso tempo, con frutta rossa, tocchi speziati e un finale seducente).....	26,00 €
Ribera del Duero Emilio Moro (Complesso e strutturato, con profondità, note tostate e un'eleganza che perdura).....	32,00 €
Formentera Ophiusa (Autentico e selvaggio, un rosso nato dal sole e dal sale, con l'anima dell'isola e il cuore mediterraneo).....	34,00 €

Rosato

Marques de cáceres (Leggero e floreale, con sottili note di fragole e petali che accarezzano il palato).....	18,00 €
Izadi Larrosa (Fresco e fruttato, con un profilo elegante che combina frutti rossi e un finale delicato).....	22,00 €

Spumanti

Rigol (Brut classico e rinfrescante, con bollicine fini ed equilibrio tra la frutta e delicate note di lievito).....	18,00 €
Perelada Stars (Brillante e festoso, con note agrumate e bollicine eleganti che celebrano ogni momento).....	24,00 €

Calive Bianco e Spumanti

Verdejo Momo.....	4,00 €
Cava.....	4,00 €

Calive Rosso e Rosato

Rioja Marqués del Atrio Crianza.....	4,00 €
Rosado Marqués de cáceres.....	4,00 €

Menú

To begin

Fresh Gazpacho (Tomatoes, cucumber, pepper, garlic, and olive oil, all blended and served chilled to refresh the body and soul) 1,12	7,50 €
Marinated Sardine (The memory of summer in every bite, between sea breeze and vinegar) 4,12	9,50 €
The Marriage Gilda (An eternal skewer: sardine, anchovy, piparra pepper, and olive, like love that never breaks) 4	3,50 €
Iberian Ham and Cheese Platter (ham, loin, salami, cured cheese, cheese with rosemary and cheese with truffle: Iberian roots served on a board) 1,7	22,00 €
Crispy Bread with Sobrasada and Honey (Crispy bread with hot sobrasada, honey, and fresh tomato: sweetness and fire in every bite) 1	10,50 €
Antonia's Croquettes (6 pieces, Ham / Cod / Mushrooms) (Creamy, golden, made with love... hard to choose just one) 1,3,4,7	12,00 €
Andalusian-style Squid with Homemade Alioli (Crispy on the outside, tender on the inside: a walk through Andalucía) 1,3,4,13	14,50 €
Fried Octopus (Octopus, potatoes, peppers, garlic, and paprika, sautéed with olive oil: A rebellious bite of the Mediterranean) 4,13	16,50 €
Steamed Mussels (Simple and vibrant, like a whisper from the sea on your plate) 2,12,13	13,00 €
Nachos with Meat and Guacamole (Juicy meat, fresh guacamole, cheddar sauce, and just the right amount of spice to make you smile) 1,7	12,50 €
Bravas Rosamar (Our bold version of patatas bravas) 1	8,00 €
Homemade Alioli (For those who know that alioli is never too much) 7	3,00 €

Salads

Payesa Salad 1,4	14,00 €
(Tomato, potato, onion, roasted pepper, bread, and authentic peix sec: the taste of Formentera on your plate)	
Goat Cheese Salad 7,8,10	15,00 €
(Fresh mixed greens, crispy goat cheese, nuts, seasonal fruit, mustard, and balsamic cream: sweet, crispy, and vibrant)	
Caesar Salad 1,3,7	14,00 €
(Our version: mixed greens, corn, grated carrot, crispy chicken, croutons, parmesan, and the Caesar dressing that's always tempting)	
Burrata Salad 1,7,8	16,00 €
(Fresh arugula, burrata, aromatic pesto, ripe tomato, toasted pine nuts: a creamy hug with the flavor of the Mediterranean)	
Salmon Salad 4,7,11	16,50 €
(Mixed greens, smooth avocado, marinated salmon, light quinoa, crunchy cucumber, and sesame seeds: fresh, nutritious, and full of life)	

Specialties

Rosamar Wagyu Burger 1,3,7,10	18,90 €
(180g of 100% Wagyu, melted cheddar, crispy bacon, perfectly cooked egg, and Rosamar mayo: pure juiciness between buns, served with homemade fries)	
Tagliata of Ribeye with Arugula and Parmesan 7	24,00 €
(Fine slices of ribeye on a bed of fresh arugula and parmesan flakes: simplicity that caresses the palate, with homemade fries on the side)	
Chicken Milanese with Fries and Salad 1,3,7	17,50 €
(Crispy golden chicken, homemade fries, Padron peppers, and fresh salad: a taste of home in every bite)	
Grilled Formentera Squid 4,13	23,00 €
(Fresh squid kissed by the grill, served with homemade fries, peppers, and salad: Formentera in its purest form)	
Braised Formentera Octopus on Parmentier 4,7	25,00 €
(Tender braised octopus on creamy parmentier: a meeting of land and sea)	
Salmon Tartare with Mango, Avocado Base and Crispy Bread 1,4,11	19,00 €
(Fresh salmon with mango, on silky avocado and crispy bread: marine freshness that melts in your soul)	
Seafood Pasta 1,2,4,14	16,50 €
(Al dente pasta in seafood sauce: the Mediterranean on your plate)	

Menú

Our desserts

Chocolate Coulant with Vanilla Ice Cream ^{3,7}	7,50 €
(The inside of melted chocolate, accompanied by vanilla ice cream, for an irresistible pleasure)	
Greixonera ^{3,7}	7,00 €
(The typical dessert of Formentera: a creamy cheesecake and milk cake, melting in your mouth with irresistible softness)	
Crema Catalana ^{3,7}	7,00 €
(The classic; with its crunchy crust and soft cream that wraps you in every spoonful)	
Panna Cotta ⁷	7,00 €
(Smooth panna cotta with three variations: chocolate, caramel, and strawberry. Every bite is a hug of creaminess and sweetness)	
Profiteroles ^{3,7}	7,00 €
(Small delights filled with cream, covered in chocolate for the perfect bite)	
Fresh Seasonal Fruit	6,50 €
(A selection of fresh, juicy, and natural fruit: the purest taste of the season)	

Request

- Paella or Fideuà to taste
- Fish in green sauce
- Lobster with Formentera fried eggs
- Braised hake with onions

All dishes contain allergens, so we invite our customers to request clarifications from our staff.

1. GLUTEN
2. CRUSTACEANS
3. EGGS
4. FISH
5. PEANUTS
6. SOY
7. DAIRY
8. NUTS
9. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME
12. SULPHITES
13. MOLLUSCS
14. LUPIN



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



E-X



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

Wines

White

Verdejo Momo	(Fresh and aromatic, with an explosion of citrus and herbs that awaken the senses)	18,00 €
Verdejo Fenomenal	(Vibrant and fruity, with a tropical touch that refreshes the palate with every sip)	21,00 €
Godello Sangarida	(Elegant and mineral, with notes of white fruits and a smooth finish that invites more)	24,00 €
Albariño Terra de Godos	(With a floral and fruity touch, this albariño offers the perfect acidity that evokes the sea)	26,00 €
Verdejo Quintaluna	(Complex and full-bodied, with layers of ripe fruits and a subtle herbaceous note that adds depth)	28,00 €
Eco Formentera La savina	(Refreshing and natural, an organic verdejo that captures the pure essence of the island in every glass)	34,00 €

Red

Rioja Marqués del Atrio Crianza	(Round and balanced, with hints of oak and vanilla that embrace its ripe fruit)	18,00 €
Tempranillo El Pícaro	(Young and bold, with notes of dark fruit and a vibrant character that doesn't go unnoticed)	20,00 €
Rioja Paco Garcia	(Subtle and elegant, with a perfect combination of red fruits and soft spiced notes)	24,00 €
Ribera del Duero Pruno	(Intense and smooth at the same time, with red fruit, spiced touches, and a seductive finish)	26,00 €
Ribera del Duero Emilio Moro	(Complex and structured, with depth, toasted notes, and an elegance that lingers)	32,00 €
Formentera Ophiusa	(Authentic and wild, a red born from the sun and salt, with an island soul and Mediterranean heart)	34,00 €

Rosé

Marques de cáceres	(Light and floral, with subtle notes of strawberries and petals that caress the palate)	18,00 €
Izadi Larrosa	(Fresh and fruity, with an elegant profile that combines red fruits and a delicate finish)	22,00 €

Sparkling

Rigol	(Classic and refreshing brut, with fine bubbles and a balance between fruit and subtle yeast notes)	18,00 €
Perelada Stars	(Brilliant and festive, with citrus notes and elegant bubbles that celebrate every moment)	24,00 €

White and Sparkling Wine Glass

Verdejo Momo	4,00 €
Cava	4,00 €

Red and Rosé Wine Glass

Rioja Marqués del Atrio Crianza	4,00 €
Rosado Marqués de cáceres	4,00 €