

COCINA MEDITERRÁNEA SALUDABLE

HEALTHY MEDITERRANEAN KITCHEN

13:30h - 16:00h y 19:30h – 23:00h

EL PAN / THE BREAD

Servicio de pan masa madre, harina de xeixa del molino de San Miguel, all i oli de salicornias, aceitunas negras y Sosa / Hierbas mediterráneas
Sourdough bread, made with xeixa flour from the San Miguel mill, served with saltwort all i oli, black olives, soda and Mediterranean Herbs



3.50€/p.p.
Per person

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Ensaladilla de cangrejo real con dips de tortitas de camarón
King crab salad with shrimp pancake dips

24.00€

Jamón ibérico de bellota viruteado, pan payés con tomate de penjar
Shaved acorn-fed Iberian ham, rustic Ibizan bread with "tomate de penjar"



34.00€

Croquetas de jamón Ibérico – 3 unidades
Iberian ham croquettes – 3 units

9.00€

Croquetas de gamba blanca con sashimi – 3 unidades
White shrimp croquettes with sashimi - 3 units



10.00€

Bravas con chipotle y ajos asados
Bravas with chipotle and roasted garlic

11.00€

Baba Ganoush con pan de pita a la brasa
Baba Ganoush with grilled pita bread



15.00€

Tortilla muy cremosa de patata ibicenca y huevo de corral con espuma de trufa
Very creamy Ibiza-style potato and free-range egg omelette, topped with truffle mousse

16.00€

Guacamole con chile serrano, cilantro, manzana verde y pomelo
Marinated avocado with serrano chili, coriander, green apple and grapefruit



17.00€

Tiradito de sirvia de la isla, leche de tigre vegetal y camote asado
Island sirvia tiradito, vegetable tiger's milk and roasted sweet potato

29.00€

Lobster roll de bogavante, mayonesa de sriracha y zorzillo guisante 27.00€
Lobster roll made with Atlantic lobster, sriracha mayo and pea shoots.

Tacos de pescado con aguacate de la isla y all i oli habanero – 3 unidades 18.00€
Fish tacos with Ibizan avocado and habanero all i oli – 3 units

LA ALEGRÍA DE LA HUERTA / THE JOY OF THE ORCHARD

¡Ave César! Ensalada César con lechuga trocadero de Ibiza - Añade Pollo crujiente 16.00€
(3.00€) o Nuestro Pastrami (5.00€)

Ave César! Caesar salad made with Ibizan trocadero lettuce. - Add Crispy Chicken
(€3.00) or Our Pastrami (€5.00).

Ensalada de Burrata con tomates de la isla, hinojo, remolacha y pesto floral 18.00€
Burrata salad with island tomatoes, fennel and beetroot salad and floral pesto.



Ensalada raw superfood con quinoa, lentejas Beluga, hortalizas eco crujientes, kale y vinagreta de miso 15.00€
Superfood raw salad with quinoa, Beluga lentils, crispy organic vegetables and kale and miso vinaigrette



ARROCES, PASTAS Y PIZZAS / RICE DISHES, PASTAS AND PIZZAS

Arroz del Senyoret de Pescado y Marisco - Mínimo 2 pers. Precio por persona 21.00€
Senyoret's Rice with fish and seafood - Minimum 2 pers. Price per person

Paella de verduras orgánicas - Mínimo 2 pers. Precio por persona 18.00€
Organic Vegetable paella - Minimum 2 pers. Price per person



Arroz meloso de bogavante - Mínimo 2 pers. Precio por persona 32.00€
Creamy lobster rice - Minimum 2 pers. Price per person

Risotto de hinojo y cava con carpaccio de gamba ibicenca 26.00€
Fennel and cava risotto with Ibizan prawn carpaccio

Spaghetti a la carbonara, naturalmente la auténtica, sin nata y con guanciale 19.00€
Spaghetti carbonara, the real one, without cream and with guanciale

Pappardelle con nuestro ragout casero de boloñesa y papada ibérica 17.00€
Spaghetti / pappardelle with our homemade Bolognese ragout and Iberian pork jowl

Pizza con sobrasada picante de Mallorca, ses cabretes, taleggio y tomillo 17.00€
Pizza with Mallorcan spicy sobrasada, ses cabretes, taleggio and thyme



Pizza con stracciatella de burrata, tomates pasificados y romero 17.00€
Pizza with stracciatella burrata, raisined tomatoes and rosemary






DEL MAR, SUS HUÉSPEDES Y LA ILUSIÓN DE SUS LONJAS / FROM THE SEA, ITS GUESTS AND THE EXCITEMENT OF ITS FISH MARKETS

Pulpo zarandeado con bourbon, puré de boniato y patatas violetas Octopus with bourbon, sweet potato purée and purple potatoes	32.00€
Salmón eco salvaje con arroz, zanahorias y miel Wild organic salmon with rice, carrots and honey	26.00€
Calamar con salsa tahini, elaboración comunidad judía romana s. XVI Calamari with tahini sauce, Roman Jewish community recipe from the 16 th century	29.00€
Pescado del día. Usted podrá elegir entre varias especies según la pesca diaria de las lonjas ibicencas que cocinaremos con recetas de alta cocina, o elegir una pieza entera para cocinarla a la parrilla. The catch of the day. You can choose between several species according to the daily catch from the Ibizan fish markets that we will cook with haute cuisine recipes, or choose a whole piece	PSM*

*: Precio según mercado / Price according to market

DE LA MONTAÑA Y SU AMABILIDAD EN LAS GRANJAS / OF THE MOUNTAIN AND ITS KINDNESS IN THE FARMHOUSES

Pollo payés con calabaza, verduras y cogollos a la brasa Chicken with pumpkin, vegetables and grilled lettuce hearts	23.00€
Cotoletta de ternera with huevo trufado y ensalada verde Veal cotoletta with truffled egg and green salad	36.00€
Ssam de costilla black angus confitada 31h Ssam black angus beef rib confit 31 hours	28.00€
Nuestra hamburguesa de vaca madurada estilo NYC de 200g con mayonesa de trufa Our 200g NYC style maturated beef Burger with truffle mayonnaise	 21.00€
Hamburguesa vegana, tomate fermentado, Kimchi y guacamole Vegan burger with fermented tomato, Kimchi, and guacamole	  18.00€
Lomo bajo de ternera Angus nacional de 300g de pasto libre con patató y chimichurri verde National Angus beef tenderloin, 300g of free range angus beef with "patató" and green chimichurri	34.00€
Solomillo de ternera Angus Rossini, sombrero de foie y zapatos de trufa Angus beef fillet Rossini style, topped with foie gras and truffle.	39.00€

ACOMPañE SU PLATO... / SIDE DISHES

Ensalada de tomates de antaño, aceite de oliva virgen extra & sal marina Heirloom tomato salad, extra virgin olive oil and sea salt	8.00€
Brócoli y coliflores eco a la parrilla con aceite de oliva & ajo asado Grilled organic broccoli and cauliflower with olive oil and roasted garlic	8.00€
Puré de patata tradicional con mantequilla francesa ahumada Traditional mashed potatoes with smoked French butter	8.00€
Zanahorias rustidas con mantequilla de tomillo, brandy y jengibre Roasted carrots with thyme butter, brandy and ginger	8.00€
Pimientos escalivados y encurtidos en casa Roasted and homemade pickled peppers	8.00€
Patatas al horno con pico de gallo y berros Baked potatoes with "pico de gallo" and watercress	8.00€
Patatas fritas rojas ibicencas con trufa Ibiza red fried potatoes with truffle	9.00€

PLATOS BAJO PETICIÓN, MÍNIMO 24H / DISHES ON REQUEST, AT LEAST 24H

Plato local "Bullit de Peix" de marisco de la isla – Mínimo 2 pers. Precio per persona Local dish "Bullit de Peix" and seafood from the island – Minimum 2 pax	34.00€
Langosta de 320g con huevos camperos, patata ibicenca y salicornias 320g Lobster with free-range eggs, Ibiza potatoes, and salicornias	55.00€

TU MOMENTO DULCE, POSTRES Y LO QUE SURJA / YOUR SWEET MOMENT, DESSERTS AND WHATEVER ELSE THAT COMES UP

Torrija de brioche y helado de torrija Brioche spanish torrija and torrija ice cream	9.00€
Tarta de queso y chocolate blanco White chocolate cheesecake	9.00€
Tarta de manzana bien chingona con helado de vainilla Veracruz Apple pie with Veracruz vanilla ice cream	9.00€
Migas de chocolate, espuma de tres leches con frambuesas y yogur Chocolate crumbs with three-milk mousse, raspberries and yogurt	9.00€
Helados artesanales / 2 bolas elegir / vainilla -chocolate -torrija Homemade ice cream / Choose 2 scoops / Vanilla - Chocolate – Spanish torrija	8.00€
Fruta fresca con granizado de cactus y gel de pasión Fresh fruit with cactus granita and passion fruit gel	9.00€
Volcán de pistacho con helado de torrija Pistachio volcano with torrija ice cream	10.00€
Queso de aquí y de allí con tostas Local and international cheeses with toasts	12.00€



 Vegetariano
Menu: 16:00 – 19:30



Vegetarian



Vegano / Vegan Menú Snack / Snack

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

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