



---

## SKY OF SALIA'S MENU

TODOS TENEMOS UN SECRETO ENCERRADO BAJO LLAVE EN EL ATICO DEL ALMA, ESTE ES EL MIO  
EVERYONE HAS A SECRET LOCKED AWAY IN THE ATTIC OF THE SOUL, THIS IS MINE

---

**7:30 pm to Sunset** (Friday, Saturday & Sunday)

Sujeto a las condiciones meteorológicas / Subject to weather conditions

---

### PARA COMPARTIR / TO SHARE

|                                                                                                                                                                                                         |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Aceitunas verdes sosa y kalamatas con aliño mediterráneo<br>Green olives with soda and kalamatas with mediterranean dressing                                                                            | 6€  |
| Jamón ibérico con almendras tostadas, tomatitos secos al sol con aceitunas aliñas y tostas de pan rústico.<br>Iberian ham with toasted almonds, sun-dried tomatoes with olives and toasted rustic bread | 29€ |
| Ensaladilla de patatas ibicencas, cebolla dulce, ventresca y pico de gallo<br>Ibicensan potatoes, sweet onion, "ventresca" tuna and "pico de gallo"                                                     | 12€ |
| Baba ganush con pan fatousch<br>Baba ganush with "fatousch" bread                                                                                                                                       | 12€ |
| Mejillones con nuestra salsa de umami y patatas chips como antaño<br>Mussels with our umami sauce with potato chips as in the past                                                                      | 12€ |

### MEX-TIZAJE CON EL ALMA DE MEXICO Y EL PRODUCTO DE IBIZA / OUR "MEX-TIZAJE FUSION" WITH THE SOUL OF MEXICO AND THE PRODUCT OF IBIZA

|                                                                                                                                        |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tiradito de betabel, pico de gallo y tzatziki<br>Beetroot "tiradito" with "pico de gallo", and tzatziki                                | 10€ |
| Nachos con guacamole, jalapeños, pico de gallo y camarón cocido<br>Nachos with guacamole, jalapeños, "pico de gallo" and cooked shrimp | 16€ |
| Coctel de gamba roja y pulpo con klamatos y michelada<br>Cocktail of red shrimp and octopus with klamatos and Mexican michelada        | 16€ |
| Pastela de pollo payes con canela y almendras de la isla<br>Chicken pie with cinnamon and almonds of the island                        | 12€ |
| 3 tacos de tinga de "Porc Negre"<br>3 tinga tacos with "Pulle Pork"                                                                    | 14€ |

## BARRA DE CRUDOS / THE RAW BAR

|                                                                                                                                                         |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Ostras Gillardeau N°2: Servidas con distintos aliños<br>Gillardeau Oysters N°2: served with different dressings                                         | 5,5€/und |
| Ceviche de corvina con su leche de tigre, aguacate y kikos<br>Sea bass ceviche with is "Tigre's milk", avocado and kikos                                | 17€      |
| Tataki de atún con ajo blanco y granizado de vino tinto<br>Tuna tataki with white garlic and red wine slush                                             | 21€      |
| Tartar de salmón con crujiente de algas\sobre una tostada de maíz nixtamalizado<br>Salmon tartar with crunchy seaweed on a toast of "nixtamalized corn" | 19€      |

## TU MOMENTO DULCE / YOUR SWEET MOMENT

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| My way, el Flao<br>Ou homemade flao     | 8€ |
| Flan en -vasado<br>"In -packed" Pudding | 8€ |

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