



# SUNDARA

I B I Z A

<b>Empanadillas de Atún fresco y Camarón (4un)</b> con cebolla, piña, chile rojo, salsa de yogur y pimiento quemado	 13	<b>Pincho de Pollo y Camarón</b> macerado con mole verde y acompañado de arroz colombiano de coco	17
<b>Guacamole con Nachos, Tortillas, Jalapeños y Espuma de Cheddar</b>	 11	<b>Burrito de Cochinita Pibil</b> carne de cerdo desmigada con especias, cilantro, queso fundido con jalapeños, pico de gallo y guacamole	 15
<b>Croquetas de Berenjena (4un)</b> con mayonesa de ají amarillo	9	<b>Brocheta de Vieiras</b> rebozadas en coco y cítricos con arroz y frijoles servido sobre hoja de bambú	 19
<b>Bravas Sundara</b> con patató ibicenco y salsa brava sundara	 11	<b>Costilla de Ternera</b> con salsa barbacoa al cacao picante con manzana verde, acompañado de patató ibicenco	 29
<b>Tacos Mexicanos Sundara (3un)</b> con piel de naranja, zanahoria, panceta, frijoles y guacamole	13	<b>Ojo de Bife de Pasto</b> con salsa de chipotle ahumado y patató ibicenco	 24
<b>Pao de Queijo Brasileño (4un)</b> bolas de pan de queso relleno de sobrasada y acompañado de mermelada de pimiento rojo con chile picante	11	<b>Lubina Crujiente "Tigre Llorón"</b> con hojas de espinacas, cebolla morada, ajonjolí negro, guindilla roja, tomatitos habaneros y salsa de chile dulce con albahaca	 22
<b>Ensalada de Burrata con Tomate Pera</b> con aceitunas kalamata, piparras, alcaparras, pepinillos, anchoas y aceite de albahaca	14	<b>Naam de Atun Rojo</b> con pico de gallo, maiz crujiente, guindilla roja, cebolla morada, salsa de yogur, mayonesa de menta y lima	 23
<b>Raw Salad</b> edamame, hojas verdes, algas wakame, brotes germinados, cebolla morada, tomate Cherry, cebolla frita y aderezo asiático	 13	<b>Ceviche de Lubina, Atún y Camarón</b> con choclo, batata dulce y aguacate	 24
<b>Boniato Asado</b> con suave curry de garbanzos y espinacas con leche de almendras y coco	  13	<b>Gambas al Ajillo Sundara</b> con ajo, guindilla fresca y jengibre, acompañado de naam	 19
<b>Alitas de Pollo (6un)</b> cocinadas a baja temperatura con lámina de melón, pepino, jengibre dulce, sésamo y salsa de soja	12	<b>Milanesa de Corvina</b> macerada en ají amarillo y especias, con salsa de jitomates, queso gratinado y chips de plátano macho	 21
<b>Tamal Cubano</b> de carrillada de cerdo cocinado a baja temperatura, con masa de maíz y envuelto en hoja de banano	16	<b>Aceitunas, Alioli y Naam</b>	4,50
<b>Hamburguesa Parrillera</b> 180g carne de res, beicon crujiente, cebolla morada, salsa especial de encurtidos y pan brioche	17	<b>Tataki de Piña Colada con Strudel de Coco</b>	8
<b>Pad Thai de Camarones</b>	17	<b>Tiesto de Chocolates</b>	7
<b>Pad Thai Pollo</b>	15	<b>Pastel de Zanahoria</b>	7
<b>Pad Thai Verduras</b>	14	<b>Tarta de Queso</b> Cremosa al horno con aroma de trufa negra y sorbete de albaricque	9



\*ALLERGEN CHART ON CUSTOMERS REQUEST

# SUNDARA

I B I Z A

<b>Fresh Tuna and Shrimp Fried Dumplings (4pcs)</b> with onions, pineapple, red chilli, yoghurt sauce, and seared peppers	 13	<b>Chicken and Shrimp Skewer</b> marinated with green mole and served with Colombian coconut rice	17										
<b>Guacamole with Nachos, Tortillas, Jalapeños and Cheddar Foam</b>	 11	<b>"Cochinita Pibil" in Burrito</b> spiced pulled pork, coriander, melted cheese with jalapeños, pico de gallo and guacamole	 15										
<b>Aubergine Croquettes (4pcs)</b> with yellow chili mayonnaise	9	<b>Scallop Skewer</b> coated in coconut and citrus with rice and Mexican beans served on bamboo leaf	 19										
<b>Bravas Sundara</b> with ibiza fried potatoes and spicy Brava Sundara sauce	 11	<b>Short Beef Rib</b> with spicy cocoa bbq sauce and green apple, served with Ibiza fried potatoes	 29										
<b>Sundara Mexican Tacos (3pcs)</b> with orange peel, carrot, bacon, mexican beans and guacamole	13	<b>Free Range Rib Eye Steak</b> with smoked chipotle sauce and Ibiza fried potatoes	 24										
<b>Brazilian Pao de Queijo (4pcs)</b> cheese bread rolls filled with sobrasada served with hot chilli and red pepper jam	11	<b>"Crying Thaiger" Crispy Sea Bass</b> with spinach leaves, red onion, black sesame seeds, red chilli, habanero tomatoes, sweet chilli and basil sauce	 22										
<b>Burrata and Pear Tomato Salad</b> with kalamata olives, mild chillies, capers, pickles anchovies and basil oil	14	<b>Red Tuna Naam</b> with pico de gallo, crispy corn, red chili, red onion, yoghurt sauce and mint and lime mayonnaise	 23										
<b>Raw Salad</b> edamame, green leaves, wakame seaweed, bean sprouts, red onion, cherry tomato, fried onion and asian dressing	 13	<b>Sea bass, Tuna and Shrimp Ceviche</b> with american corn, sweet potato and avocado	 24										
<b>Roasted Sweet Potato</b> with mild chickpea and spinach curry with almond and coconut	  13	<b>Sundara Garlic Prawns</b> with garlic, fresh chilli, ginger and served with naam	 19										
<b>Boneless Chicken Wings (6pcs)</b> slow cooked served with melon slices, cucumber, sweet ginger and soy sauce	12	<b>Croaker Fish Milanese</b> marinated in yellow chilli and spices, coriander, with tomato sauce and grilled cheese, served with plantain chips	 21										
<b>Cuban Tamale</b> slow cooked pork meat with corn dough wrapped in banana leaf	16	<b>Olives, Alioli and Naam</b>	4,50										
<b>Beef Burger "Parrillera"</b> 180gr of beef, crispy bacon, red onion, special pickle sauce in brioche bread	17	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Piña Colada Tataki with Coconut Strudel</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Chocolate Pot</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Carrot Cake</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>Cheese Cake</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Baked with black truffle aroma and apricot sorbet</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Piña Colada Tataki with Coconut Strudel	8	Chocolate Pot	7	Carrot Cake	7	Cheese Cake	9	Baked with black truffle aroma and apricot sorbet	
Piña Colada Tataki with Coconut Strudel	8												
Chocolate Pot	7												
Carrot Cake	7												
Cheese Cake	9												
Baked with black truffle aroma and apricot sorbet													
<b>Shrimp Pad Thai</b>	17												
<b>Chicken Pad Thai</b>	15												
<b>Vegetable Pad Thai</b>	14												

# BEBIDAS

Agua	3,50
Agua con Gas	4,00
Refrescos botella 50cl	4,50
Nestea	4,50
Aquarius	4,50
Zumo de botella	3,50
<i>Piña</i>	
<i>Manzana</i>	
<i>Naranja</i>	
Ginger Ale	4,00
Tónica	4,00
Red Bull	4,00
Ginger Beer	4,00

## CERVEZAS

Caña / 1/2 Pint	4,00
Jarra / Pint	5,50
Alhambra	5,50
Corona	5,50
Favela (organic/gluten free)	5,50

## SANGRÍA

Sangría	23,00
<i>Blanco</i>	
<i>Rosado</i>	
<i>Tinto</i>	
Sangría Cava	27,00

## CÓCTELES

Daiquiri	12,00
<i>Fresa</i>	
<i>Mango</i>	
<i>Fruta de la pasión</i>	
Mojito	
<i>Fresa</i>	
<i>Mango</i>	
<i>Fruta de la pasión</i>	
Piña Colada	
Paloma	
Aperol Spritz	
Ginger Chilli Margarita	

## VODKA

Smirnoff	10,00
Absolut	12,00
Grey Goose	14,00

## GIN

Beefeater	10,00
Bombay Sapphire	12,00
Hendricks	14,00

## RON

Brugal	10,00
Captain Morgan Spiced	12,00
Havana 7	14,00

## WHISKY

JB	10,00
Johnnie Walker Red Label	12,00
Johnnie Walker Black Label	14,00



SUNDARA

# VINOS

## CAVA

Anna blanc de blancs	20,00
Anna rose	20,00
Ars collecta blanc de blancs reserva	35,00
Ars collecta gran rose reserva	35,00

## CHAMPAGNE

Moet Chandon	80,00
--------------	-------

## BLANCOS

Viña Zorzal (Chardonnay). Navarra.	19,00
Raimat Vol d'Anima orgánico (Chardonnay-xarel·lo). Costers de Segre.	20,00
La Charla (Verdejo). Rueda.	20,00
Mara Martin (Godello). Monterrei.	22,00
Abadía de Poblet Crianza (Macabeo-parellada). Conca del Barbera.	28,00
Ferfiñanes (Albariño). Rias Baixas	35,00

## ROSADOS

Marieta (Mencia). Bierzo	19,00
Viña Pomal (Garnacha-Viura). Rioja	19,00
Raimat Vol d'Anima Orgánico (Chardonnay-pinot noir). Costers de Segre	20,00
Chateau Bealieu (Garnacha-cabernet-syrah). Côtes de Provençe	32,00

## TINTOS

Barahonda Orgánico (Monastrell-merlot). Yecla	19,00
Viña Pomal crianza (Tempranillo). Rioja.	19,00
Romanico (Tinta toro). Toro.	24,00
Abadía de Poblet (Garrut-trepat-Tempranillo). Conca de Barbera	29,00
Prado Rey Crianza (Tinta fina-merlot-cabernet). Ribera del duero	30,00
Sierra Cantabria Cuvée (Tempranillo)	37,00



SUNDARA