



menu

entrantes-starters

- 16€ Ensalada de tofu con sésamo blanco y sésamo negro
tofu salad with white sesame and black sesame dressing
- 18€ Empanada gallego-ibicenca con Peix sec
galician-ibizan pie with peix sec
- 20€ Tiradito de Hamachi con lemongrass
hamachi lemongrass tiradito
- 22€ Cangrejo real con tempura con Amazu ponzu
king crab tempurawith amazu ponzu

plato principal-main course

- 19€ Gnocchi casero de patata roja ibicenca con sopa de mizuna
homemade ibizan potato gnocchi in mizuna soup
- 20€ Pollo yakitori
assorted chicken yakitori
- 22€ Pan Bao “chino” casero relleno de ternera
homemade “Chinese” bao filled with beef
- 24€ Filete de atún Toro con tacos vegetales
toro tuna steak on vege taco

postres-dessert

- 9€ Cocoron, mango y bizcocho danés con pasta de sésamo negro
cocorum, mangue and Danish sponge cake with black sesame paste
- 9€ Yogurt con chia y melón picante osmotizado en hierbas ibicencas
yogurt with chia and spicy melon ozmotizes with ibicencan herbs



menu mediodía – lunch menu 13:00 – 16:00

lunes a viernes – from Monday to Friday from 1pm to 4pm

a elegir

1 entrante + 1 plato principal + 1 postre = 30€ por persona

to choose
1 starter + 1 main course + 1 dessert €30,- per person

menu de noche – night menu 19:00 – 23:00

todas las noches – all nights

menu a compartir (min. 2 pax)

5 pases:

2 primeros + 2 principales + 1 postre = 45€ por persona

7 pases:

3 primeros + 3 principales + 1 postre = 55€ por persona

sharing menu (min 2pax)

tasting menu of 5 dishes
2 starters + 2 main courses + 1 dessert = 45€ per person

tasting menu of 7 dishes

3 starters + 3 main courses + 1 dessert = 55€ per person

