

Para empezar

Salmorejo	9,50
<i>Sopa fría tradicional andaluza de tomate, servida con huevo cocido y jamón serrano Alérgenos: Gluten - Huevo</i>	
Gildas	3,50 (ud.)
<i>Pincho clásico con anchoa, piparra y aceituna. Alérgenos: Pescado - Sulfitos</i>	
Dados de hojaldre con bogavante	19,00
<i>Seis dados crujientes de hojaldre rellenos de bogavante. Alérgenos: Gluten - Crustáceos - Lácteos - Huevo.</i>	
Tabla de quesos Baleares	34,00
<i>Selección de quesos de las Islas Baleares, servida con uvas y pan. Alérgenos: Gluten - Lácteos - Sulfitos.</i>	
Patatas bravas de sobrasada ibicenca	15,00
<i>Patatas bravas con salsa brava de sobrasada ibicenca y alioli Alérgenos: Huevo - Sulfitos</i>	
Burrata con tomate	18,50
<i>Burrata cremosa con tomates confitados, cebolla caramelizada y trocitos de pistacho Alérgenos: Lácteos - Frutos de cáscara</i>	
Croissant de tartar de atún	16,50
<i>Croissant crujiente con tartar de atún fresco y aliño cítrico Alérgenos: Gluten - Pescado - Lácteos - Huevo.</i>	
Croissant de steak tartar	16,50
<i>Croissant crujiente con steak tartar y aliño de alcaparras y mostaza Alérgenos: Gluten - Huevo - Lácteos - Mostaza.</i>	
Flores de alcachofa con jamón	14,50
<i>Flores de alcachofa con jamón serrano (2 und.) Alérgenos: Sulfitos</i>	
Tosta de anchoa ahumada y burrata	14,00
<i>Pan de cristal con tomate confitado, anchoa ahumada y burrata Alérgenos: Gluten - Pescado - Lácteos.</i>	
Puerros asados con romesco	14,00
<i>Puerros asados con salsa romesco y aceite de oliva. Alérgenos: Gluten - Frutos de cáscara</i>	

Platos *principales*

Carrillera de ternera 34,00

Tierna carrillera de ternera cocinada a fuego lento, servido sobre puré cremoso de patata | *Alérgenos: Lácteos*

Entrecot a la llama 42,00

320gr de lomo alto en mantequilla y hierbas, servido al fuego en la mesa. | *Alérgenos: Lácteos*

Hamburguesa de Wagyu 21,00

180gr de carne de wagyu con gorgonzola, cebolla caramelizada y bacon (opcion vegana disponible)
Alérgenos: Gluten - Lácteos - Sésamo - Sulfitos.

Lubina al horno 28,00

Filete de lubina al horno con patatas y verduras asadas, aceite de oliva y un toque de limón. | *Alérgenos: Pescado*

Filete de atún 34,00

Filete de atún con calabacín, brocoli y cebolla. Acompañado de salsa de soja. | *Alérgenos: Pescado - Gluten - Soja*

Tagliatelle casera de tomate 21,00

Pasta casera con salsa de tomate, albahaca y aceite de oliva
Alérgenos: Gluten - Huevo

Tagliatelle casera de pesto 21,00

Pasta casera con pesto de albahaca, piñones y parmesano.
Alérgenos: Gluten - Huevos - Lácteos - Frutos de cáscara

Risotto de pato 28,00

Arroz meloso con pato desmigado y champiñones
Alérgenos : Lácteos

Bikinis & *ensaladas*

Bikini de jamón, queso y trufa 12,50

Con jamón de york, queso fundido y toque de salsa de trufa.
Alérgenos: Lácteos - Gluten - Sulfitos.

Bikini de sobrasada y miel 12,50

Con sobrasada ibicenca y miel | *Alérgenos: Gluten - Sulfitos.*

Bikini vegetal 12,50

Con verduras a la parrilla y humus | *Alérgenos: Gluten - Sesamo*

Ensalada Cesar 16,50

Lechuga romana, pollo empanado, parmesano, picatostes y salsa César | *Alérgenos: Gluten - Lácteos - Huevo - Pescado - Mostaza.*

Ensalada tibia de garbanzos 15,00

Garbanzo, quinoa, calabacín, berenjena, tomate seco y aliño

Ensalada veraniega 17,50

Lechuga, jamón serrano, melón, fresa, uvas con queso de cabra y pesto | *Alérgenos: Lácteos - Frutos de cascara - Sulfitos*

Vinos

Espumosos

	Botella	Copa
Cava Vinya Sant Manel – Xarel·lo, Parellada & Macabeo D.O. Cava (Penedès)	21,00	7,00
Prosecco Extra Dry – Glera D.O.C. Prosecco (Véneto, Italia)	21,00	
Champagne Lhuillier – Brut Rosé	79,00	

Vinos Blancos

Noche de Verano – Verdejo D.O. Rueda	19,50	6,50
Pazo Pondal – Albariño D.O. Rías Baixas (Pontevedra)	39,00	
Godello sobre lías – Godello Bodega Eresma	26,00	
Flor de Nit – Macabeu & Garnacha Blanca D.O. Terra Alta	23,00	
Terras Gauda 2025 – Albariño, Caiño Blanco & Loureiro D.O. Rías Baixas	34,00	
Marqués de Riscal Verdejo 2025 – Verdejo D.O. Rueda	27,00	

Vinos Rosados

Rosado Flor de Nit – Macabeu & Garnacha Blanca D.O. Terra Alta	24,50	
--	-------	--

Vinos Tintos

Athus Monteabellón – Tempranillo D.O. Rioja	19,50	6,50
Monteabellón 5 meses – Tempranillo D.O. Ribera del Duero	26,00	
Monteabellón 14 meses – Tempranillo D.O. Ribera del Duero	38,25	
Antona García – Tempranillo D.O. Toro	29,50	
Pago de los Capellanes Roble 2023 – Tempranillo D.O. Ribera del Duero	38,00	
Ramón Bilbao Crianza 2022 – Tempranillo D.O. Rioja	26,00	
Vale Cuatro Malbec – Malbec Mendoza, Argentina	27,50	
Bajo Piedra Malbec – Malbec Mendoza, Argentina	27,50	
Bajo Piedra Cabernet Sauvignon – Cabernet Sauvignon Mendoza, Argentina	27,50	

