

Menu

Classic Taster Menu - 62 per person

The Classic Taster enables you and your group to enjoy a hand-picked selection of our most popular dishes. The menu is designed to be shared, and the dishes will be served in the traditional tapas style, in rounds.

The menu does include some drinks. However additional drinks, aperitifs, cocktails etc. can be ordered to the table as desired.

Finally, the meal is concluded with our homemade chocolate brownie with vanilla ice cream, tea or coffee and finally finished off with a shot of the local liquor Hierbas.

Drinks

Table Water & Wine *half a bottle per person

White - Aula Verdejo, Rose - Protocolo Tempranillo,
Red - Ijalba Joven Rioja.

Round 1

Bread & Alioli

Cannellini Bean Hummus

with garlic, black olives, sesame, rosemary & thyme oil.
Served with crispy toasted bread & homemade tortilla chips.

Pimientos de Padrón

Some of them are hot, some of them are not. Little green peppers, deep fried, finished with Maldon sea salt.

Round 2

Calamari

Served with our delicate basil mayonnaise.

Popeye

Pan fried spinach with a unique blend of parmesan, cream & black pepper. Topped with parmesan shavings.

Pan Fried Mushrooms

Pan fried mushrooms with sun-dried tomatoes, red wine, garlic and a touch of soya sauce.

Meatballs

Succulent beef meatballs served in a rich tomato sauce, finished with grated pecorino cheese.

Round 3

Belly of Pork

Slow-roasted pork belly, served with charred ancho chilli-tomato sauce, and a smooth apple-ginger puree, finished with a hint of thyme.

Peruvian Chicken

Tender strips of chicken breast stir-fried in a medium yellow chilli paste with mixed peppers, finished with fresh coriander.

Garlic King Prawns

Succulent king prawns, with garlic, smoked paprika, coriander and lime. Topped with chilli fibres.

Patatas Bravas

Bite sized crispy potatoes served with our house rich & spicy tomato sauce, and alioli.

Desserts

Triple Chocolate Brownie

Luxurious homemade brownie laced with mixed chocolate chips, served with vanilla ice cream.

Tea or Coffee

A shot of Hierbas, Ibiza local digestive

Allergy Notes:

Please note that the menu can be adjusted to cater for any dietary requirements or allergies.

Dietary Information

 Vegetarian  Vegan  Gluten Free  Lactose Free

Please note some of our ingredients are made in factories where they also produce items with common allergens.

Please consult your waiter for more information.

Menu

Menu Degustacion Classico - 62 por persona

El Catador Classico les permite disfrutar de una selección de nuestros platos más populares, elegidos especialmente por nosotros. El menú está diseñado para ser compartido y los platos se servirán de manera tradicional, en rondas.

Dentro del menú se incluyen ciertas bebidas. Sin embargo, si así lo desean, existe la posibilidad de pedir bebidas adicionales, así como aperitivos, cócteles, etc.

Para finalizar, concluimos el menú con nuestro delicioso brownie casero de tres chocolates con helado de vainilla, te o café. Y por supuesto que no falte un chupito del licor local, las Hierbas.

Bebidas

Agua & Vino *media botella por persona

Blanco - Aula Verdejo, Rosado - Protocolo Tempranillo,
Tinto - Ijalba Joven Rioja.

Ronda 1

Pan y Alioli

Hummus de Frijoles Cannellini

con ajo aromático, aceitunas negras, sésamo, aceite de romero y tomillo, acompañado de pan tostado crujiente y chips de tortilla caseros.

Pimientos de Padrón

Freídos y terminados con un toque de sal Maldon.

Ronda 2

Calamares a la Romana

Calamares fritos crujientes, servidos con delicada mayonesa de albahaca.

Popeye

Espinacas cocinadas con nata, queso Parmesano, y pimienta negra. Rematado con parmesano.

Champiñones Salteados

Con tomates secos, vino tinto, ajo y salsa de soja.

Albondigas

Jugosas albóndigas de carne de res servidas en una rica salsa de tomate, terminadas con queso pecorino rallado.

Ronda 3

Panceta Crujiente

Panceta de cerdo asada lentamente, servida con salsa de chile ancho y tomate, y un puré suave de manzana y jengibre, terminado con un toque de tomillo.

Pollo Peruano

Tiras de pechuga de pollo salteadas en una pasta suave de chile amarillo con una mezcla de pimientos y cilantro.

Gambones al Ajillo

Jugosas gambas, con ajo, pimentón picante, cilantro y lima, terminado con fibras de chile.

Patatas Bravas

Patatas crujientes con una salsa casera de tomate picante y alioli.

Postres

Brownie de Tres Chocolates

Delicioso brownie casero con pipas de chocolate mixto, servido con helado de vainilla.

Té o Cafe

Chupito de Hierbas, bebida digestiva de Ibiza

Notas sobre alergias:

Tenga en cuenta que el menú se puede ajustar para satisfacer cualquier requisito dietético o alergias.

Como todos nuestros platos son caseros, por favor infórmenos de cualquier requerimiento dietético o cambios en el menú con anticipación, siempre que sea

Información Dietética

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Sin Lácteos

Pidamos que tengan en cuenta que algunos de nuestros ingredientes provienen de fabricas donde se producen alimentos con alérgenos comunes.

Por favor, consulte con su camarero para más información.