

Menu

Deluxe Taster Menu - 75 per person

Treat yourselves to the Deluxe Taster menu. Enjoy some of the chefs's finest creations from this hand crafted taster menu. 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 glass of the local liquor Hierbas.

Drinks

Wine half a bottle per person

White: Luna Lunera, Sauvignon Blanc

Red: Arcum, Ribero del Duero or Rosé: Cuatro Pasos Rosado.

Table Water

Round 1

Bread & Alioli

Whole Baked Camembert

Infused with garlic & rosemary, served with sliced apple, toasted bread & cranberry sauce.

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

Ají Panca Butter Beans

Butter beans cooked with ají panca sauce served on a bed of red lentil puree and topped with pico de gallo.

Balsamic & Chilli Glazed Octopus

Tapas signature dish. Braised marinated octopus served on a bed of pico de gallo

Braised Lamb

Pulled lamb shoulder with seasoned orzo pasta, topped with Mahon Menorca Cheese shavings & mint chimichurri sauce.

Miso Glazed Cod

Oven-roasted cod with cava, miso and citrus sauce, with ginger, pickled yellow beetroot, green chilli and crispy kale.

Round 3

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

Choricitos

Small spicy Spanish sausages, pan-fried with a touch of red wine, served with blue cheese & chive sauce and figs.

Popeye

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

Desserts

Triple Chocolate Brownie

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

Tea or Coffee

Hierbas, Ibiza local digestive.

Allergy Notes:

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

As all of our dishes are homemade, please advise us of any dietary

Dietary Information

 Vegetarian  Vegan  Gluten Free  Lactose Free

Menu

Menu Degustación Deluxe - 75 por persona

Dense un capricho con el menú Catador Deluxe . Disfrute de algunas de las mejores creaciones de los chefs de este menú de degustación hecho a mano. El menú está diseñado para compartir 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, lo rematamos con una copa del licor local, las Hierbas.

Bebidas

Vino media botella por persona

Blanco: Luna Lunera Sauvignon Blanc

Tinto: Arcum, Ribero del Duero or Rosé: Cuatro Pasos Rosado.

Agua

Ronda 1

Pan y Alioli 

Camembert al Horno 

Aderezado con ajo y romero, acompañado con rodajas de manzana, pan tostado y una salsa de arándanos rojos.

Pimientos de Padrón   

Freídos y terminados con un toque de sal Maldon.

Ronda 2

Habas Blancas   

cocinadas con salsa de ají panca, servidas sobre un lecho de puré de lentejas rojas y coronadas con pico de gallo.

Flambeado de Pulpo  

Pulpo marinado a la brasa servido con pico de gallo.

Cordero Estufado

Tierna paletilla de cordero con pasta de orzo sazónada, Queso Mahón de Menorca y salsa chimichurri a la menta.

Bacalao Glaseado de Miso  

Al horno con cava, miso y salsa cítrica, con jengibre, remolacha amarilla en vinagre, chile verde y col rizada crujiente.

Round 3

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.

Choricitos

Pequeñas salchichas, fritas con un toque de vino tinto, servidas con salsa de queso azul y cebollino e higos.

Popeye 

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

Desserts

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

Información Dietética

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Sin Lácteos