

# 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 V

### Cannellini Bean Hummus VG DF

with aromatic garlic, black olives, sesame, rosemary and thyme oil, with a selection of sourdough & crostini bread.

### Romesco Padróns GF

Little green peppers, deep fried, finished with Maldon sea salt, romesco sauce and parmesan shavings.

## Round 2

---

### Calamari

Wasabi green pea crusted calamari served with wasabi & lime mayonnaise.

### Popeye GF

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

### Glazed Aubergine VG GF DF

with black garlic alioli, and topped with pico de gallo and roasted pepper drizzle.

### Meatballs

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

## Round 3

---

### BBQ Glazed Ribs GF DF

Homemade tangy sherry & whisky bbq sauce topped with picked onion and toasted sesame seeds.

### Peruvian Chicken GF DF

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

### Garlic King Prawns GF

Succulent king prawns with garlic, chilli, citrus oil and parsley.

### Patatas Bravas V GF

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

## Desserts

---

### Triple Chocolate Brownie V

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

### Tea or Coffee

### A shot of Hierbas, Ibiza local digestive

**Allergies & Diets:** Our menu can be adapted for allergies and dietary needs. Please inform us in advance where possible.

V Vegetarian VG Vegan GF Gluten Free DF Dairy Free

We can adapt some dishes for allergies or dietary needs. Please inform our team before ordering.

# 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

Sedoso con ajo aromático, aceitunas negras, sésamo y aceite de romero y tomillo, servido con una selección de pan de masa madre y crostini.

### Padrónes al Romesco

Pequeños pimientos verdes fritos, terminados con sal marina Maldon, salsa romesco y lascas de parmesano.

## Ronda 2

### Calamares

Calamares rebozados con costra de guisantes verdes al wasabi, servidos con mayonesa de wasabi y lima.

### Popeye

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

### Berenjena Glaseada

con alioli de ajo negro, coronada con pico de gallo y un toque de salsa de pimientos asados.

### Albondigas

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

## Ronda 3

### Costillas Glaseadas BBQ

Con salsa barbacoa casera de jerez y whisky, coronadas con cebolla encurtida y semillas de sésamo tostadas.

### 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, chile, aceite cítrico y perejil.

### 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

**Alergias y dietas:** Adaptamos nuestro menú a alergias y necesidades dietéticas. Por favor, infórmenos con antelación siempre que sea posible.

 Vegetariano  Vegano  Sin Gluten  Sin Lácteos

Adaptamos nuestros platos a alergias o necesidades dietéticas. Informe a nuestro equipo antes de pedir.