

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, Ribera del Duero or Rosé: Cuatro Pasos Rosado.

Table Water

Round 1

Bread & Alioli V

Whole Baked Camembert V

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

Romesco Padróns GF

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

Round 2

Pan Fried Butter Beans VG GF DF

Pan fried butter beans in an ancho chilli sauce with sun-dried tomatoes and aubergine. Topped with a jalapeño salsa verde, pickled onion & coriander. Served room temperature.

Tamarind & Ginger Glazed Octopus GF DF

served with piquillo pepper & orange puree and citrus foam.

Braised Beef Cheeks GF

Glazed in porto wine served with parsnip & horseradish puree.

Icelandic Cod GF DF

Served in a coconut, leek and lime sauce topped with panfried shimeji mushrooms and fried capers.

Round 3

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

Choricitos

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

Popeye GF

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

Desserts

Triple Chocolate Brownie V

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

Tea or Coffee

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 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

Agua & Vino media botella por persona

Blanco: Luna Lunera Sauvignon Blanc

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

Ronda 1

Pan y Alioli V

Camembert al Horno V

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

Padrónes al Romesco GF

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

Ronda 2

Habas Blancas Salteadas VG GF DF

En salsa de chile ancho con tomates secos y berenjena. Terminado con una salsa verde de jalapeño, cebolla encurtida y cilantro. Servido a temperatura ambiente.

Flambeado de Pulpo GF DF

Pulpo glaseado con tamarindo y jengibre, servido con puré de piquillos y naranja y una espuma cítrica.

Carrilleras de Ternera Estofadas GF

Glaseadas con vino de Oporto, servidas con puré de chirivía y rábano picante.

Bacalao Islandés GF DF

servido en salsa de coco, puerro y lima, coronado con setas shimeji salteadas y alcaparras fritas.

Round 3

Pollo Peruano GF DF

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

Gambones al Ajillo GF

Jugosas gambas con ajo, chile, aceite cítrico y perejil.

Patatas Bravas V GF

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

Choricitos

Salteados con un toque de vino tinto, servidos con salsa de queso azul y cebollino y fruta de temporada.

Popeye GF

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

Desserts

Brownie de Tres Chocolates V

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.

V Vegetariano VG Vegano GF Sin Gluten DF Sin Lácteos

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