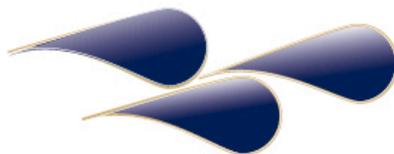


People who loves to eat are always the best people  
Julia Child

One can not  
think well,  
love well,  
sleep well,  
if one has not dined well  
Virginia Wolf

*“Part of the  
secret of success  
in life is to eat  
what you like...!  
Mark Twain*

pura**vida**



Para empezar / to start with / om mee te starten / Als Appetizer

**Caviar PerSé con blinis y creme fraiche**

Caviar Per Sé served natural on ice with blinis and creme fraiche

Kaviaar Per Sé met blinis en crème fraiche

Kaviar Per Sé mit Blinis und Creme Fraiche

20 gr. 60,00 €

50 gr. 150,00 €

**Ostras rizadas al natural sobre sal de cítricos y vinagreta agridulce**

Curly Oysters served over citric salt with sweet&sour dressing

Oesters naturel op ijs met citroen zout en een zoetzure dressing

Frische Austern mit Zitronensalz und einer Vinaigrette aus Rotweinessig und Schalotten

14,00 €

**Selección de Mariscos con 4 Ostras al natural, 1 Bogavante asado y 4 Gambas rojas**

Seafood Combo with 4 curly oysters, 1 grilled lobster and 4 Red prawns

Combinatie van zeevruchten met 4 oesters, 1 gegrilde kreeft en 4 rode garnalen

Meeresfruechte Selektion mit mediterranem Hummer, vier roten Gambas und 4 Austern

75,00 €

**ENTRANTES & ENSALADAS / STARTERS & SALADS / VOORGERECHTEN EN SALADES / VORSPEISEN & SALATE**

<p><b>Calamar frito del mediterraneo con alioli de azafrán</b>                  Fried mediterranean squid with saffron&amp;lime alioli                  Gefrituurde mediterraanse inktvis met saffraan en limoen alioli                  Frittierter mediterraner Kalamar mit Safran Limetten Alioli</p>	<p>16,00 €</p>
<p><b>Zamburiñas a la plancha con ceviche de fruta fresca y caviar de trucha</b>                  Grilled baby scallops with fresh fruits ceviche and trout roe                  Gegrilde kleine coquilles met vers fruit en vissen kaviaar                  Baby Jakobsmuscheln gegrillt mit einem Ceviche von Früchten und Forellenkaviar</p>	<p>18,00 €</p>
<p><b>Ensalada de Pollo tahi con noodels de soja, mango picante y cacahuetes</b>                  Thai chicken salad with soya noodles, spicy mango and peanuts                  Thaise kip salade met soja noedels, pikante mango en pinda's                  Hühnchensalat "Thai" mit pikanter Mango und Sojanudeln dazu Erdnuss Dressing</p>	<p>17,00 €</p>
<p><b>Tataki de atún rojo marinado con wakame, quinoa, brotes frescos</b>                  Marinated red tuna Tataki with wakame, quinoa, fresh sprouts                  Gemarineerde tonijn salade met zeewier, quinoa, verse spruiten                  Mariniertes Tuna Tataki auf Wakame &amp; Quinoa mit fr. Sprossen</p>	<p>19,00 €</p>
<p><b>Mozzarella burrata con tomate ibicenco, ensalada de rúcula y pesto ligero</b>                  Mozzarella burrata with local tomatoes, rocket salad and light pesto dressing                  Mozzarella burrata met lokale tomaten, rucola salade en lichte pesto dressing                  Bueffelmozzarella mit ibizenkischen Tomaten, Rucola Salat und leichtem Pesto Dressing</p>	<p>16,00 €</p>
<p><b>Steak tartar de ternera con pan crujiente y patatas con mostaza</b>                  Beef Steak tartar with crispy bread and mustard potatoes                  Steak tartaar met krokant brood en mosterd aardappeltjes                  Steak Tartar mit knusprigen Bratscheiben und geroesteten Kartoffeln mit Senf</p>	<p>21,00 €</p>
<p><b>Gambita roja cocinada en sal con ensalada verde y alioli de azafrán</b>                  Salt roasted local red prawns with saffron alioli and green salad                  Met zout geroosterde lokale garnalen met saffraan alioli en groene salade                  In Ibiza Salz gekochte rote Gambas mit Saffran Alioli und gruenem Salat</p>	<p>38,00 €</p>

**CARNE, PESCADO y MAS / FISH, MEAT & MORE / VIS, VLEES & MEER / FISCH, FLEISCH & MEHR**

**Pollo lacado con teriyaki de piña, tirabeques salteados y arroz jazmín** 18,00 €  
 Pineapple teriyaki glazed Chicken breast with sautéed green beans and jazmin rice  
 Kippen borst met ananas teriyaki saus, gebakken groentes en Jazmin rijst  
 Gebratene Hühnchenbrust von der ibizenkischen Maispoularde glasiert mit Ananas Teriyaki, grünem Gemüse und Jasmin Reis

**Solomillo de ternera asado en su jugo con verduritas salteadas y tomatitos asados** 28,50 €  
 Beef Tenderloin in its own juice with sautéed vegetables and roasted cherry tomatoes  
 Ossenhaas in eigen jus met gebakken groentes en geroosterde Cherry tomaten  
 Filetsteak in seinem eigenen Saft mit feinem Baby-Gemüse und geroesteten Cherry Tomaten

**Calamar del mediterraneo a la plancha con verduritas salteadas y ensalada verde** 18,00 €  
 Grilled mediterranean squid with sautéed veggies and green salad  
 Gegrilde Midderraanse inktvis met gebakken groentes en groene salade  
 Kalamar mit gebreutenen Babygemuese und gruenen Salat

**Pulpo a la plancha con moho verde canario y patatas ratte a la sal** 24,00 €  
 Grilled octopus with green moho sauce and salt roasted ratte potatoes  
 Gegrilde octopus met groene moho saus en met zout geroosterde aardappeltjes  
 Oktopus gegrillt mit Moho verde und in Ibiza Salz gekochten "Minikartoffeln"

**Taco de atún rojo a la plancha con tomate confitado, albahaca fresca y vinagreta de pistachos** 28,00 €  
 Tuna steak served on confit local tomatoes, fresh basil and pistachio dressing  
 Tonijn steak van de grill met gekonfijte lokale tomaten, verse basilicum en een pistache dressing  
 Thunfisch Steam vom Grill mit konfitierten Tomaten, frischem Basilikum und Pistazien Vinaigrette

**Arroz caldoso de bogavante con sofrito de azafrán y sepia** 32,00 €pp/min2pax  
 "Arroz caldoso" with lobster and octopus in saffron stock  
 Kreeften bouillon met rijst, saffraan saus en octopus  
 Hummer und Tintenfisch in einem Safran Sud mit Reis

**Langosta // Bogavante nacional "al gusto" asada en su caparazón o salteada con jengibre estilo oriental** 149,00 €/kg o 90,00 €/kg  
 Spiny lobster or Lobster "al gusto" cooked in the shell or sautéed with ginger oriental style  
 Langoest // Kreeft "al gusto" gekookt of gebakken met gember oriëntaalse stijl  
 Languste // nationaler Hummer je nach Geschmack gekocht oder gebraten mit Ingwer

**Pescado fresco del día** PSM  
 Daily fresh Fish  
 Dagelijkse verse vis  
 Täglich frischer Fisch

**Guarnicion Ensalda de Tomate o Patatas salteadas con Pimientos Padron** 5,00 €  
 Side dish Tomato Salad or spanish sautéed potatoes with grilled green Pepper  
 Bijgerecht, tomaten salade of Spaanse gebakken aardappelen met gegrilde groene paprika  
 Beilage Tomaten Salat oder spanische Bratkartoffeln mit Pimientos Padron

**Risotto de quinoa con verduritas salteadas espinacas frescas y leche de coco** 16,00 €  
 Quinoa risotto with shitake, zucchini, green asparagus, fresh spinach leaves and coconut milk  
 Quinoa risotto met shiitake, courgette, groene asperges, verse spinazie blaadjes en kokosnoot melk  
 Quinoa Risotto mit Shiitake Pilzen, Zucchini, gruenem Spargel, fr. Spinat & Kokosnussmilch

Mas cosas en la tabla de sugerencias  
 Please see what is new on our recommendation board!  
 Bekijk elke dag wat nieuw is op ons suggestie bord!  
 Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen auf der Tafel!

**DULCES y POSTRES / SWEETS & DESSERTS / ZOET & NAGERECHTEN / SÜSSES & NACTISCH**

<b>Tarta de 3 chocolates con frutos rojos y helado de vainilla</b>	10,00 €
Three chocolate cake with red fruits and vanilla ice cream Drie chocolade cake met rood fruit en vanille ijs Schokoladenkuchen mit roten Früchten und Vanille Eis	
<b>Torrija caramelizada de coco y vainilla con helado de coco</b>	9,00 €
Coconut and vanilla caramelized french toast with coconut ice cream Kokosnoot en vanille gekarameliseerde toast met kokosnoot ijs French Toast in Kokus-Vanille Sauce mit Kokuseis	
<b>Tarta de queso al horno con fresas y helado de frambuesa</b>	8,00 €
Oven cheese cake with strawberries and framboise ice cream Cheese cake uit de oven met aardbeien en frambozen ijs Cheese cake mit Erbeeren und Himbeereis	
<b>Copa de helados variados al gusto</b>	6,00 €
Ice cream of your choice "in a cup" Ijs naar keuze "in een bakje" Eisbecher mit Eis aus eigener Herstellung	

**MENU DE NINOS / CHILDREN MENU / KINDER MENU / KINDER MENU**

(elaborados con productos frescos /made with fresh products / met verse producten gemaakt/ mit frischen Produkten)

<b>Pasta Napolitana salsa tomate o mantequilla / or with butter and parmesan /</b>	
Tomatensaus of boter / Tomatensauce oder Butter	8,00 €
<b>Nuggets de Pollo con patatas / Chicken nuggets with Fries /</b>	
Kip nuggets met frietjes / Chicken nuggets mit Pommes	8,00 €
<b>Hamburguesa con queso y patatas / Cheeseburger with Fries / Cheeseburger met</b>	
frietjes / Cheeseburger mit Pommes	8,00 €
<b>Pescado al vapor, arroz blanco y verduras / Steamed fish, white rice and veggies /</b>	
Gestoomde vis, witte rijst en groenten / Fischfilet, Reis und Gemüse	12,00 €
<b>Filete de ternera a la plancha con puré de patatas / Grilled beef fillet with mashed</b>	
potatoes / Filet steak met aardappelpuree / Filetsteak mit Kartoffelpüree	18,00 €