



CARTA RESTAURANTE

APERITIVOS

Jamón serrano en lonchas
Queso Manchego en cuñas
Canapés de salmón ahumado y queso fresco
Queli de queso de cabra y sobrasada y cebolla caramelizada
Volovan de queso azul y nuez
Volovan con mouse de salmón y gambita
Croquetas de jamón ibérico o de pollo
Dátiles con bacon
Cola de gamba rebozada
Cola de gamba en su nido de patata y salsa agridulce
Vasito de Salmorejo
Palito de queso con coulis de frambuesa
Cucharita de humus con huevas de caviar
Vasito de humus con crudités
Taco de tortilla española con ali-oli

ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra, nueces y reducción de vinagre de Módena
Ensalada de salmón ahumado
Ensalada mixta
Cóctel de Marisco mediterráneo con rape y salsa rosa
Entremés de embutidos variados
Ensalada payesa (patata, pimiento rojo)



ARROCES Y CALDOS

Arroz a la marinera
Arroz Paella mixta
Arroz de Matanza
Arroz con bogavante
Sopa bullabesa con picatostes

PESCADOS

Dorada al horno

Lubina al horno

Parrillada de pescado y marisco, o

pescado a la plancha

Bogavante con salsa

CARNES

Magro de cerdo al horno

Redondo de ternera al horno

Sofrit Pagés

½ Paletilla de cordero al horno

Entrecot a la plancha

Solomillo de cerdo

Solomillo de ternera

GUARNICIONES

Patata frita con pimientos

Pimiento rojo o verde al horno

Revuelto de setas silvestres

Tomate al horno

Manzana al horno

Manojito de judías verdes y bacon

Patató al romero



POSTRES

Copa de fruta natural (se puede añadir una bola de helado de vainilla)

Copa o tulipa de helados variados con cobertura de chocolate caliente

Fresas Cardenal

Carpaccio de piña con almíbar de azafrán y virutas de chocolate

Crep de Mascarpone con lima y mermelada de frambuesa

Sorbetes variados (limón, mandarina, frambuesa, fresa...)

Postres típicos ibicencos: Orelleta, Flaó, Greixonera