

## **Ensaladas / Salads**

<b>Ensalada de cous cous con calabaza asada, limón, cebolla tierna tomates y pipas de girasol</b> <i>Cous cous salad with roasted pumkin, lemon, spring onions tomatoes and sunflower seeds</i>	<b>15€</b>
<b>Ensalada de rúcula con queso fresco de cabra con al tomillo salvaje, piñones y vinagreta de cranberries</b> <i>Rocket salad with herbed goat cheese, pine nuts and cranberry-vinaigrette</i>	<b>16€</b>
<b>Ensalada griega "Blue Marlin" con queso feta, tomates marinados y aceitunas negras</b> <i>Greek salad "Blue Marlin" with marinated tomatoes, black olives and feta cheese with fresh oregano</i>	<b>17€</b>
<b>Ensalada de verano con gambas tigre, vinagreta de mango y aguacates</b> <i>Prawns salad with mango vinaigrette and avocado</i>	<b>18€</b>
<b>Ensalada de pollo estilo César</b> <i>Chicken salad césar style</i>	<b>18€</b>
<b>Ensalada de atún fresco estilo César</b> <i>Fresh tuna salad césar style</i>	<b>20€</b>
<b>Ensalada thai "Blue Marlin" con entrecote de ternera, chili, cilantro, cebolla, menta y brotes</b> <i>Thai beef salad with pink roasted beef sirloin, chili, fresh coriander, onion, mint and sprouts</i>	<b>21€</b>

## **Entradas / Starters**

<b>Gazpacho tradicional</b> <i>Gazpacho tradicional style (cold vegetable soup)</i>	<b>9€</b>
<b>Carpaccio de pulpo con patatas marinadas, cebolla crujiente y alcaparras fritas</b> <i>Oktopus Carpaccio with marinated potatoes, crispy onions and fried capers</i>	<b>18€</b>
<b>Carpaccio de buey con crostini de tomate y albahaca</b> <i>Beef carpaccio with tomato and basil bruscheta</i>	<b>19€</b>
<b>Ceviche picante de pescado, cebolla morada, pimientos y cilantro</b> <i>Spicy fish ceviche with king prawns, bell peppers and fresh coriander</i>	<b>19€</b>
<b>Burrata de búfala con setas tibias, jamón ibérico, albahaca y croutones</b> <i>Buffalo Burrata with warm mushrooms, Spanish ham, basil and croutons</i>	<b>21€</b>
<b>Gambas tigre en tempura con salsa agridulce</b> <i>Tempura of king size prawns with sweet and sour- sauce</i>	<b>22€</b>
<b>Jamón Ibérico y pan con tomate (100g)</b> <i>Iberian ham with tomato bread</i>	<b>31€</b>

## Pastas

<b>Tagliatelle frescos "a la Sorrentina" con tomate cherry, bocconcini mozzarella y albahaca fresca</b> Fresh tagliatelle "Sorrentina" style with cherry tomatoes, bocconcini mozzarella and fresh basil	19€
<b>Trofie con pesto de perejil y almejas</b> Trofie pasta with parsley pesto and clams	21€
<b>Risotto de calabacin y pipas de girasol con carpaccio de gambas rojas ibizencas</b> Zucchini and sunflower seed risotto with ibizan red prawn carpaccio	24€

## Carnes / Meat

<b>Pechuga de pollo estilo "Teriyaki" con ensalada fría de pasta somen y broccoli</b> Chicken breast "Teriyaki" style with cold somen noodles and broccoli	22€
<b>Solomillo "Angus" con emulsión "Bearnesa", pastel de patata y calabaza y judías verdes</b> Beef tenderloin with béarnaise emulsion, pumpkin-potato gratin and green beans	32€
<b>Entrecote de ternera de Nebraska (300g) a la parilla con patatas pont neuf caseras</b> Grilled U.S. sirloin (300g) with pont neuf potatoes	39€

## Pescados /Fish

<b>Pescado Fresco</b> Fresh fish	(min.2pers.) P.S.M
<b>Gambas rojas ibicencas a la plancha (200g)</b> Grilled ibizan red prawns	55€
<b>Filete de lubina salvaje a la plancha con espinacas al sésamo, confitura de piña en caldo de miso y soja</b> Grilled filet of wild sea bass with wilted sesame spinach, pineapple confiture and miso soy sauce	36€
<b>Pata de Cangrejo Real al vapor con mantequilla de hierbas y aceite de limón con chili (350g)</b> Steamed leg of King crab with herb butter and lemon chili oil	62€

## Marisco vivo/Live seafood

<b>Almejas al vapor con cilantro, chili, citronela y lima</b> Steamed clams with coriander, chili, lemongrass and lima	26€
<b>Bogavante nacional a la plancha</b> Grilled Lobster (Spain)	Precio por kilo 120€
<b>Langosta ibicenca a la plancha</b> Spiny Lobster (Ibiza)	Precio por kilo 240€

8% IVA INCLUIDO