

## ENTRANTES

<b>JAMÓN IBÉRICO</b> Cortado a mano, tostadas de pan de cristal y tomate de Ibiza	36€
<b>LANGOSTINOS TIGRE CRUJIENTES</b> Con mayonesa de kimchi	19€
<b>CARABINEROS GRATINADOS CON MUSELINA PICANTE</b> Precio por unidad	25€
<b>TARTAR DE SALMÓN Y CRUJIENTE DE REMOLACHA</b> Guacamole y huevas de salmón salvaje	27€
<b>SALMOREJO DE TOMATE IBICENCO</b> Tierra de aceitunas y guarnición de vegetales baby de estación	18€
<b>PULPO LIGERAMENTE AHUMADO SOBRE CAUSA LIMEÑA</b> Aguacate asado y pico de gallo	28€
<b>DEGUSTACIÓN DE ENTRANTES</b> (mín. 2 personas) Un viaje por una variedad de nuestros entrantes y ensaladas	26€ p.p

## ENSALADAS

<b>ENSALADA THAI</b> Con solomillo de ternera, shitake, papaya, anacardos, hojas de ensalada y fideos de soja	25€
<b>QUESO BURRATINA</b> Tomate, aguacate, oliva kalamata, albahaca, piñones y esferas de vinagre	22€
<b>ENSALADA DE CANGREJO REAL DE ALASKA</b> Tartar de manzana, aguacate y tomate, mayonesa de kimchi, romesco, palmitos, lechuga baby con tomate confitado y esferas de balsámico	58€
<b>CHIRASHI BOWL DE ATÚN Y GAMBAS</b> Arroz dulce, aguacate, wakame, verduras encurtidas y tirabeques	25€

## VEGANO

<b>POWER BOL</b> Quinoa, maíz, zanahoria glaseada, pak choi marinados, cebolla roja encurtida, salsa de yogur (vegano), azukis con rabanitos, lombarda y remolacha	26€
<b>PASTA INTEGRAL CON TIRABEQUES, ESPÁRRAGOS, SHITAKES Y ANACARDOS</b> En salsa de leche de coco, especias, chipotle y cilantro fresco	24€
<b>ARROZ INTEGRAL CON TOFU, JENGIBRE, CELERY Y KOMBU</b> Hummus de zanahoria, pistachos, nueces de brasil y granada	23€

## PARA LOS MAS PEQUEÑOS

<b>NUGGETS CASEROS DE PECHUGA DE POLLO</b> con patatas fritas	14€
<b>HAPPY BURGER DE TERNERA Y CHEDDAR</b> con patatas fritas	15€
<b>MINI PASTA EN SALSAS NAPOLITANA</b>	14€

## GUARNICIONES (Sin Gluten)

<b>ARROZ JAZMÍN</b>	9€
<b>ENSALADA VERDE</b>	9€
<b>BONIATO FRITO</b>	11€
<b>PATATAS FRITAS</b>	9€

CARTA ONLINE



CARTA ONLINE



### ENTRANTE HABAS DE SOJA / EDAMAME

### MAKIS 8 PIEZAS

ATÚN 16€ / SALMÓN 15€ / PEPINO 10€ / AGUACATE 10€

### URAMAKIS 8 PIEZAS

<b>CALIFORNIA</b> Salmón, aguacate y queso crema	24€
<b>SPICY TUNA</b> Atún picante y pepino	25€
<b>JAP</b> Gamba, aguacate y queso crema y envuelto en salmón	24€
<b>DRAGON</b> Anguila, langostino envuelto en aguacate y salsa teriyaki	24€
<b>RAINBOW</b> Pescado blanco, pepino, tamago y queso crema envuelto en salmón y atún	25€
<b>OKTAY SUSHI</b> Gamba, aguacate, cebolla crujiente y mayonesa	24€
<b>NIGUIRIS 2 PIEZAS</b>	
<b>SALMÓN 6€ / ATÚN 7€ / GAMBA EBI 5€</b>	
<b>COMBINADO DE NIGUIRIS 8 PIEZAS</b>	25€

## SUSHI

### FUTOMAKIS 8 PIEZAS TEMPURA ROLL

#### HOT SALMON PHILADELPHIA ROLL

Salmón con queso filadelfia 25€

#### VEGETARIAN HOT ROLL

Pimiento, zanahoria, cebolla crujiente, aguacate 24€

#### NUEVO ATÚN CON JENGIBRE ROLL

Atun , jengibre, cebolla, mayonesa 25€

#### NUEVO LANGOSTINO CRUJIENTE ROLL

Langostino crujiente, mostaza, miel, envuelto en aguacate 24€

### SASHIMI 10 PIEZAS

ATÚN 28€ / SALMÓN 26€ / PESCADO BLANCO 20€

### COMBINADO DE SASHIMI 15 PIEZAS

### SUSHI Y SASHIMI VARIADOS

ESPALMADOR 14 PIEZAS 38€

FORMENTERA 24 PIEZAS 60€

IBIZA 40 PIEZAS 89€

## EL BARCO IBICENCO SELECCIÓN DE MARISCO Y CRUSTÁCEO

**CANGREJO REAL DE ALASKA HERVIDO EN AGUA DE MAR CON SUS GUARNICIONES**

**PATITAS CRUJIENTES DE BOGAVANTE CON PIMIENTOS, AJO Y HUEVOS FRITOS PAYESES**

**SASHIMI DE ATÚN Y SALMÓN (10 piezas p.p)**

**OSTRAS AMÉLIE SPÉCIALE FINE DE CLAIRE N°3 (3 unidades p.p)**

**CARABINERO GRATINADO CON MUSELINA PICANTE**

**CAVIAR ZAR IMPERIAL OSETRA 15GR p.p**

255€ p.p.  
(Mínimo 2 personas)

## CAVIAR ZAR IMPERIAL OSETRA

<b>30gr</b>	105€
<b>50gr</b>	173€
<b>100gr</b>	345€
<b>500gr</b>	1250€

## PRINCIPALES

### CURRY ROJO DE PECHUGA DE POLLO

Cebolla tierna, tirabeques, brotes de soja, manzana, piña, hierbas aromáticas y arroz jazmín con anacardos fritos 26€

### DORADA A LA SARTÉN

Con ratatouille, espuma de calabaza ahumada y aceite de menta 27€

### WOK DE TIRAS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON ARROZ AL LEMON GRASS

Hojas de albahaca, cilantro y variedad de vegetales asiáticos 27€

### SUQUET DE RAPE

Con su borrida de puré de patatas y picada de almendras tostadas 29€

### HAMBURGUESA DE TERNERA

Queso cheddar, lechuga, tomate, mayonesa de chipotle, cebolla a la plancha y patatas fritas 27€

### LINGUINI CON MEDIO BOGAVANTE Y MEJILLONES

Cocinado en jugo de bogavante un toque picante 37€

### SOLOMILLO DE TERNERA, PARMENTIER CON MASCARPONE Y CÍTRICO

Con setas a la sartén 36€

### PENNE RIGATE CON SOLOMILLO DE TERNERA Y TRUFA FRESCA DE VERANO

Crema y setas de temporada 31€

### RAVIOLIS DE GAMBAS CON SETAS

Infusión de verduras y vino blanco, ajos tiernos, espárragos, tomate semisec y colitas de gambas fresca 28€

### RIB EYE BLACK ANGUS PREMIUM

Patatas fritas, mini mazorca asada, espuma café paris, pimientos de padrón y alcachofas fritas 46€

## CLÁSICOS DE PLAYA (Sin Gluten)

### PESCADO FRESCO DEL MERCADO

Con patatós confitados y vegetales salteados P.S.M

### PAELLA DE BOGAVANTE CON PESCADO Y

**MARISCO DEL MERCADO** (mín. 2 personas) 38€

**ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE** (mín. 2 personas) 36€

### LANGOSTA MEDITERRÁNEA

### O BOGAVANTE CANADIENSE

### O BOGAVANTE AZUL SALVAJE

Con patatas fritas, pimientos y huevos fritos al ajillo P.S.M

## POSTRES (Sin Gluten)

### MI-CUIT DE CHOCOLATE NEGRO

Y helado de vainilla de Tahiti 15€

### BANOFFEE

Galleta, plátano caramelizado, dulce de leche y cremoso de mascarpone 13€

### NUESTRO MACARRÓN DE VAINILLA Y ALBARICOQUE

Sobre fresas estofadas, galleta y supreme de vainilla 14€

**PLATO DE FRUTA FRESCA** 15€ / 18€

**BOLAS DE HELADO** 3€

15% SUPLEMENTO EN PLAYA



## STARTERS

### HANDCUT IBÉRICO HAM

Glass bread toast and Ibizan tomato

36€

### TIGER CRISPY PRAWNS

With kimchi mayonnaise

19€

### CARABINERO PRAWNS WITH SPICY MOUSSELINE

Price per piece

25€

### SALMON TARTARE ON BEETROOT CRISP

Guacamole and wild salmon roe

27€

### IBICENCO TOMATO SALMOREJO

Black olive soil and side of seasonal baby vegetables

18€

### LIGHTLY SMOKED OCTOPUS ON CAUSA LIMEÑA

Roast avocado and pico de gallo

28€

### SELECTION OF STARTERS (Min. 2 people)

A voyage through a variety of our starters and salads

26€ p.p

## SALADS

### THAI SALAD

With sirloin steak, shiitake mushrooms, papaya, cashew nuts, salad leaves and soy noodles

25€

### BURRATINA CHEESE

Tomato, avocado, Kalamata olives, basil, pine nuts and balsamic vinegar pearls

22€

### ALASKA KING CRAB SALAD

Apple, avocado & tomato tartare, kimchi mayonnaise, romesco sauce, hearts of palm, baby lettuce with tomato confit & balsamic pearls

58€

### TUNA AND PRAWN CHIRASHI BOWL

Sweet rice, avocado, wakame, pickled vegetables and mangetout

25€

## VEGAN

### POWER BOWL

Quinoa, corn, glazed carrots, marinated pak choi, pickled red onion, vegan yogurt sauce, azuki beans with radish, red cabbage & beetroot

26€

### WHOLEWHEAT PASTA WITH MANGETOUT, ASPARAGUS, SHIITAKE MUSHROOM AND CASHEW NUTS

In a coconut milk, spice, chipotle and fresh coriander sauce

24€

### BROWN RICE WITH TOFU, GINGER, CELERY AND KOMBU

Carrot, pistachio, brazil nut and pomegranate hummus

23€

## FOR THE KIDS

### HOMEMADE CHICKEN BREAST NUGGETS

with chips

14€

### HAPPY BEEF AND CHEDDAR BURGER

with chips

15€

### MINI PASTA IN NEAPOLITAN SAUCE

14€

## SIDE DISHES (Gluten-free)

### JASMINE RICE

9€

### GREEN SALAD

9€

### FRIED SWEET POTATO

11€

### CHIPS

9€

ONLINE MENU



ONLINE MENU



## SUSHI

### STARTER SOYBEAN / EDAMAME

9€

### MAKIS 8 PIECES

TUNA 16€ / SALMON 15€ / CUCUMBER 10€ / AVOCADO 10€

### URAMAKIS 8 PIECES

CALIFORNIA Salmon, avocado and cream cheese

24€

SPICY TUNA Spicy tuna & cucumber

25€

JAP Prawn, avocado and cream cheese, wrapped in salmon

24€

DRAGON Eel, prawns wrapped in avocado and teriyaki sauce

24€

RAINBOW White fish, cucumber, tamago and cream cheese, wrapped in salmon and tuna

25€

OKTAY SUSHI Prawn, avocado, crispy onion and mayonnaise

24€

### NIGUIRIS 2 PIECES

SALMON 6€ / TUNA 7€ / EBI PRAWN 5€

### NIGUIRI COMBO 8 PIECES

25€

### FUTOMAKIS 8 PIECES TEMPURA ROLL

#### HOT SALMON PHILADELPHIA ROLL

Salmon with Philadelphia cheese

25€

#### VEGETARIAN HOT ROLL

Pepper, carrot, crispy onion, avocado

24€

#### NEW TUNA WITH GINGER ROLL

Tuna, ginger, onion, mayonnaise

25€

#### NEW CRISPY PRAWN

Crispy prawn, mustard and honey, wrapped in avocado

24€

### SASHIMI 10 PIECES

TUNA 28€ / SALMON 26€ / WHITE FISH 20€

### SASHIMI COMBO 15 PIECES

38€

### ASSORTED SUSHI AND SASHIMI

ESPALMADOR 14 PIECES

38€

FORMENTERA 24 PIECES

60€

IBIZA 40 PIECES

89€

## THE IBICENCO BOAT SEAFOOD PLATTER

ALASKA KING CRAB BOILED IN SEA WATER WITH ITS GARNISH

CRUNCHY LOBSTER LEGS WITH PEPPERS, GARLIC AND FRIED EGGS FROM IBIZA

TUNA AND SALMON SASHIMI (10 pieces per person)

OYSTER AMÉLIE SPÉCIALE FINE DE CLAIRE No.3 (3 pieces per person)

GRATINATED CARABINERO PRAWNS WITH SPICY MOUSSELINE

TZAR IMPERIAL OSETRA CAVIAR 15g per person

255€ p.p.

(Min. 2 people)

## TSAR IMPERIAL OSETRA CAVIAR

30gr 105€

50gr 173€

100gr 345€

500gr 1250€



## MAIN COURSE

### CHICKEN BREAST RED CURRY

Spring onion, mangetout, soybean sprouts, apple, pineapple, aromatic herbs, and jasmine rice with fried cashew nuts

26€

### PAN-FRIED SEA BREAM

With ratatouille, smoked pumpkin foam and mint oil

27€

### WOK WITH BEEF TENDERLOIN STRIPS & LEMONGRASS RICE

Basil leaves, coriander and a variety of Asian vegetables

27€

### MONKFISH STEW

With a potato purée stew and chopped toasted almonds

29€

### BEEF BURGER

Cheddar cheese, lettuce, tomato, chipotle mayonnaise, grilled onions and chips

27€

### LINGUINE WITH HALF LOBSTER AND MUSSELS

Cooked in lobster juice with a hint of spice

37€

### SIRLOIN STEAK AND PARMENTIER POTATOES

WITH MASCARPONE AND CITRUS

With pan-fried mushrooms

36€

### PENNE RIGATE WITH SIRLOIN STEAK AND FRESH SUMMER TRUFFLE

Cream and seasonal mushrooms

31€

### PRAWN RAVIOLI WITH MUSHROOMS

Vegetable and white wine infusion, spring garlic, asparagus, semi-dried tomato and fresh prawn tails

28€

### PREMIUM BLACK ANGUS RIB-EYE STEAK

Chips, mini roasted corn on the cob, Café de Paris foam, padrón peppers and fried artichokes

46€

## BEACH CLASSICS (Gluten-free)

### FRESH FISH FROM THE MARKET

With new potato confit and sautéed vegetables

Market price

### LOBSTER PAELLA WITH FRESH FISH AND SEAFOOD FROM THE MARKET (Min. 2 people)

38€

### BROTHY LOBSTER RICE (Min. 2 people)

36€

### MEDITERRANEAN LOBSTER OR CANADIAN LOBSTER

### OR WILD BLUE LOBSTER

With chips, peppers and garlic fried eggs

Market price

## DESSERTS (Gluten-free)

### DARK CHOCOLATE MI-CUIT

And Tahitian vanilla ice cream

15€

### BANOFFEE

Biscuit, caramelised banana, dulce de leche and mascarpone cream

13€

### OUR VANILLA AND APRICOT MACARON

On stewed strawberries, biscuit and vanilla supreme

14€

### FRESH FRUIT PLATTER

15€ / 18€

### ICE CREAM SCOOPS

3€

15% SURCHARGE ON THE BEACH