

EXPERIMENTAL BEACH

IBIZA



ENSALADAS

PANES

- PAN DE MASA MADRE, alioli y aceitunas aliñadas
7€
- FOCACCIA DEL DIA, tarama y dukkah de avellanas
14€
- PAN DE ALGARROBA con Tapenade
8€
- PIZZETA DE KAMUT con mozzarella de Ibiza
15€



PARA PICAR

- JAMÓN IBERICO DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO
pan cristal con tomate
Ración - 49€ / Media ración - 26€
- PIMIENTOS DEL PADRÓN
12€
- ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
25€
- CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBERICO
18€
- PATATAS BRAVAS
12€
- MEJILLONES EN ESCABECHE DE ZANAHORIA
Jalapeños encurtidos y aceitunas Kalamata
15€
- CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA
24€
- CRUDITÉS DE VERDURAS IBICENCAS
Mezzes del mediterráneo
19€
- TRIO DE TACOS DEL DIA
19€
- BRIOCHE DE GAMBAS CRUJIENTES
Stracciatella y cebolla roja encurtida
18€

ENSALADA DE QUINOA
Aguacate, arroz salvaje, bayas de Goji, yogur griego y harissa
22€

ENSALADA DE SANDÍA
Queso feta, limón marroquí y nueces de macadamia
19€

SALMOREJO CORDOBÉS
Mojama de atún, huevo mollet y fresa encurtida
19€

ENSALADA DE TOMATES DE IBIZA
Labneh hecho en casa, pepino encurtido y vinagreta de avellanas
18€

BURRATA
Crema de melocotón y curry, crumble de semillas y achicoria
20€

BERENJENA A LA BRASA
Tzatziki, tahini y tomates
21€

CRUDOS

CEVICHE DE CORVINA
Leche de tigre dashi, nísperos y cancha tostada
24€

TARTAR DE ATÚN, ponzu de tomate, sandía y rocoto
32€

TIRADITO DE LUBINA
Leche de tigre de piparrak, jalapeños encurtidos y cebolleta
25€

TARTAR DE PESCADO DEL DIA
Agua de pepino, cerezas encurtidas y sésamo
26€

AGUACHILE DE GAMBA ROJA
Mango, criolla de aji amarillo, gel de pepino y lima
34€

CARPACCIO DE SIRVIA
Leche de tigre de jalapeños, maíz tatemado y mango
26€

STEAK TARTAR
Sobre galleta crujiente de tapioca sumac y alioli de harissa
25€

Para alérgenos, pregunte a un miembro del equipo.



PESCADOS

CARABINEROS AL JOSPER (2 unidades)
44€

CORVINA A LA BRASA
Hinojo salteado y straciatella
39€

TATAKI DE ATUN
Quinoa suflada y pico de gallo
34€

PULPO A LA BRASA
Labneh, chimichurri de cerezas y colinabo encurtido
42€

ZAMBURIÑAS A LA BRASA
Salsa agri dulce y pico de gallo
29€



CARNES

POLLO PAYÉS
Kimchi casero de pepino y melocotón
32€

SOLOMILLO DE TERNERA
44€

PLUMA IBÉRICA EN ADOBO MORUNO
Salsa de yogur y cebolla roja sumac
36€

PARA COMPARTIR

LUBINA A LA SAL
90€ para 2 personas

PESCADO DEL DIA
95€/kg

CHULETÓN DE VACA MADURADA
112€/kg

PALETILLA DE CORDERO
Tabulé de bulgur y berenjena ahumada
76€ para 2 personas

PASTA & ARROZ

FETTUCINI CON TOMATE, ALBAHACA Y PARMESANO
25€

RAVIOLIO DE BOGAVANTE HECHO EN CASA
Mantequilla de coral, aire de tomate y caviar
42€

ARROZ EN LLANDA DE SEPIA, SEPIONETS Y GAMBA ROJA
39€

GUARNICIONES

ENSALADA VERDE - 9€
PATATAS A LO POBRE - 12€
BROCCOLETTI A LA BRASA, TOMATE Y QUESO FETA - 14€
PIMIENTOS A LA LLAMA - 9€
ESPÁRRAGOS A LA BRASA CON ROMESCO - 14€
JUDIAS VERDES, TAHINI Y ALMENDRAS - 12€

SALSAS

CHIMICHURRI - 5€
MOJO VERDE - 5€
CEBOLLA ROJA, SUMAC Y CILANTRO - 5€



POSTRES

ENSALADA DE FRUTA
14€

POSSET DE LIMÓN
Crumble de almendras, fresas y sorbete
14€

TORRIJA DE PAN BRIOCHE
Helado de coco
15€

MARQUISE DE CHOCOLATE
Pistachos cristalizados y helado de pistacho
16€

SANDWICH HELADO DE MANGO CHIPOTLE
Crema ligera y espuma de lima & mezcalt
16€

PARA NIÑOS : Pescado rebozado o pollo al josper con patatas fritas o verduras y helado - 15€

EXPERIMENTAL BEACH

IBIZA



BREADS

- SOURDOUGH BREAD with aioli and marinated olives
7€
- FOCACCIA OF THE DAY with tarama and hazelnut dukkah
14€
- CAROB BREAD with tapenade
8€
- KAMUT PIZZETTA with mozzarella from Ibiza
15€



TAPAS

- IBERIAN HAM CUT BY KNIFE and pan con tomate
Full tapa - 49€ | Half tapa - 26€
- PADRON PEPPERS
12€
- CANTABRIAN ANCHOVIES
25€
- HAM CROQUETAS
18€
- PATATAS BRAVAS
12€
- MUSSELS IN CARROT ESCABECHE
Pickled jalapeños and Kalamata olives
15€
- FRIED CALAMARI "a la andaluza"
24€
- VEGGIES FROM IBIZA and mediterranean mezze
19€
- TRIO OF TACOS OF THE DAY
19€
- BRIOCHE WITH CRISPY PRAWNS
Stracciatella and pickled red onions
18€

QUINOA SALAD
Avocado, wild rice, goji berries, greek yogurt and harissa
22€

WATERMELON SALAD
Feta, preserved lemon and macadamia nuts
19€

SALMOREJO CORDOBES
Dried tuna, soft boiled egg and pickled strawberry
19€

IBIZAN TOMATO SALAD
Homemade labneh, pickled cucumber and hazelnut vinaigrette
18€

BURRATA
Peach and curry cream, seed crumble and chicory
20€

GRILLED EGGPLANT
Tzatziki, tahini and tomatoes
21€

RAW

CROAKER CEVICHE
Tiger milk dashi, medlars and toasted corn
24€

TUNA TARTARE
Tomato ponzu, watermelon and rocoto pepper
32€

SEA BASS TIRADITO
Piperrak tiger milk, pickled jalapeños and spring onions
25€

FISH OF THE DAY TARTARE
Cucumber water, pickled cherries and sesame
26€

RED PRAWN AGUACHILE
Mango, yellow creole chili, cucumber jelly and lime
34€

AMBERJACK CARPACCIO
Jalapeño tiger milk, roasted corn and mango
26€

STEAK TARTARE
Crunchy tapioca and sumac cracker with harissa aioli
25€

For allergies, please ask a staff member



FISH

CHARCOAL GRILLED SCARLET PRAWNS (CARABINEROS)
44€ (2 units)

GRILLED CROAKER
Stir-fried fennel and stracciatella
39€

TUNA TATAKI
Souffléed quinoa and pico de gallo
34€

CHARCOAL GRILLED OCTOPUS
Labneh, cherries chimichurri and pickled kohlrabi
42€

GRILLED SCALLOPS
Agridulce and pico de gallo
29€



MEAT

SPICY FREE RANGE CHICKEN
Homemade peach and cucumber kimchi
32€

SIRLOIN STEAK
44€

MARINATED PLUMA Steak
Yogurt and sumac red onions
36€

TO SHARE

SEABASS IN SALT CRUST
90€ for 2 people

FISH OF THE DAY
95€/kg

PRIME RIB, dry aged
112€/kg

LAMB SHOULDER
Bulgur and smoked eggplant tabbouleh
76€ for 2 people

PASTA & RICE

FETTUCCINE WITH TOMATO, BASIL & PARMESAN CHEESE
25€

HOMEMADE LOBSTER RAVIOLO
Coral butter, tomato and caviar
42€

SAUTÉED CUTTLEFISH & RED PRAWN RICE
39€

SIDES

GREEN SALAD - 9€
POTATOES "A LO POBRE" - 12€
GRILLED BROCCOLI, TOMATO & FETA CHEESE - 14€
GRILLED PEPPERS - 9€
GRILLED ASPARAGUS & ROMESCO SAUCE - 14€
GREEN BEANS, TAHINI & ALMONDS - 12€

SAUCES

CHIMICHURRI - 5€
MOJO VERDE - 5€
RED ONION, SUMAC & CORIANDER - 5€



DESSERTS

FRESH FRUIT SALAD
14€

LEMON POSSET
Almonds crumble, strawberries and sorbet
14€

CARAMELIZED TORRIJA
Coconut ice cream
15€

CHOCOLATE MARQUISE
Crystalized pistachios & pistachio ice cream
16€

MANGO CHIPOTLE ICE CREAM SANDWICH
Light cream, lime and mezcal foam
16€

FOR KIDS : fried fish or grilled chicken with veggies or french fries & ice cream - 15€