



COCINA MEDITERRÁNEA SALUDABLE

HEALTHY MEDITERRANEAN KITCHEN

13:30h - 16:00h 19:30h - 22:30h

EL PAN / THE BREAD

Servicio de pan, all i oli de salicornias, aceitunas negras y Sosa / Hierbas mediterráneas

Bread Service, all i oli of salicorns, greek olives and soda / mediterranean herbs



3,5€

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Anchoas Casa Santoña en Tostada de trigo de sarraceno con Tomate de penjar
Anchoves Casa Santoña over Buckwheat Toast / Penjar Tomatoes



14€

Bravas con Chipotle y Ajos asados
Bravas with Chipotle and Roast Garlic



9€

Tortilla muy cremosa de patata ibicenca con cebolla y huevo de corral
Creamy Ibicean potato omelette with onion and free-range eggs

16€

Jamón ibérico de bellota con tostas y tomate rallado
Acorn-fed Iberian Ham with toast and grated tomato



31€

Ostra escabechada en Kombucha de manzana
Pickled oyster in apple kombucha

4,60€

Croquetas de Jamón Ibérico – 4 unidades
Iberian Ham croquettes – 4 units

9€











PARA COMPARTIR / TO SHARE

Mejillones con nuestra salsa umami y patatas chips como antaño Mussels with our umami sauce with potato chips as in the past	12€
Nuestra ensalada de patata ibicenca con ventresca de atún y mayonesa de lima Our Salad - Rusa tuna belly and lime mayonnaise	14€
Fritura de cazón en adobo con mayonesa de bergamota Fried marinated dogfish with bergamot mayonnaise	12€

PRODUCTO, CARIÑO Y MUCHO FLOW / PRODUCT, LOVE AND A LOT OF FLOW

Caballa con ajo blanco, uvas encurtidas, alga codium y almendra Mackerel with White garlic, pickled grapes, codium seaweed and almonds	20€
Steak tartare de picaña premium madurada 40 días con el punto de picante al gusto 40 Days matured premium picaña steak tartare with a spicy kick to taste	29€
Huevos fritos camperos con patatas paja, sobrasada y boletus Free range eggs with potatoes, sobrasada and boletus	16€
Tartar de sardinas ahumadas, pepino, cebolla morada con emulsión de tomate ibicenco y fresones Tartar of smoked sardines, cucumber, red onion with ibicean tomato emulsion and strawberries	16€
Tacos de pescado con aguacate de la isla y Ali Oli habanero – 3 unidades Fish tacos with avocado island and habanero all i oli – 3 units	18€

LA ALEGRÍA DE LA HUERTA / THE JOY OF THE ORCHARD

Guacamole, chile serrano, cilantro, manzana verde y pomelo Marinated avocado, serrano chilli, Coriander, green apple and grapefruit	  	19€
Nuestra Ave César! Ensalada César con pollo crujiente Our Ave César! César Salad with crispy chicken		16€
Ensalada de Burrata, tomates de la isla, hinojo y remolacha Burrata, island tomatoes, fennel and beetroot salad		 14€
Ensalada de quinoa y lentejas Beluga con hortalizas eco crujientes Quinoa and Beluga lentil salad with crispy organic vegetables	  	14€
Baba Ganush con pan de pita a la brasa Baba Ganush with grilled pita bread	  	14€

ARROCES, PASTAS Y PIZZAS; DIFERENTES Y ENTUSIASTAS / RICE DISHES, PASTAS AND PIZZAS,; DIFFERENT AND ENTHUSIASTIC

Pappardelle con mantequilla tostada de mariscos, berberechos y gambas salteadas Pappardelle with toasted seafood butter, cockles and sauteed prawns	19€
Spaghetti allá carbonara, naturalmente la auténtica, sin nata Spaghetti carbonara, the real one, without cream	16€
Pizza Sobrassada Picante de mallorca, ses cabretes, taleggio y tomillo Pizza Mallorcan spicy sobrasada, ses cabretes, taleggio and thyme	14€
Pizza Stracciatella de burrata, tomates pasificados y romero Pizza Stracciatella with burrata, raised tomatoes and rosemary	16€
Arroz del Senyoret \ Pescado y Marisco \ Mínimo 2Pax \ Precio Pax Senyoret's Rice fish and seafood minimum 2 pax Price per pax	21€
Paella de verduras orgánicas \ mínimo 2 pax \ precio pax Organic Vegetable paella minimum 2 pax Price per pax	17€



DEL MAR Y LA ILUSIÓN DE SUS LONJAS / OF THE SEA AND THE ILLUSION OF ITS AUCTIONS

Raya en pepitoria con bearnesa de frigola y mostaza Ray fish in pepitoria with frigola bearnaise and mustard	22€
210g de Pulpo zarandeado con burbon con pure boniato 210g Octopus zarandeado with bourbon and sweet potato purée	29€
Salmón eco salvaje con arroz, zanahorias, miel Wild organic salmon with rice, carrots, honey	24€
Calamar con Alacachofa, elaboración comunidad judía romana s. XVI Squid with artichoke, originally produced by jewish community of rome in 16th century	25€
200g de Gamba roja Ibicenca a la sal con ensalada de hinojo y granizado de ostra 200g of Ibizan red prawns with fennel salad and oyster granita	34€

*

Pesca del día. Usted podrá elegir entre varias especies según la pesca diaria de las lonjas ibicencas que cocinaremos con recetas de alta cocina o elegir una pieza entera para cocinarla a la parrilla.

The catch of the day. You can choose between several species according to the daily catch from the ibizean fish markets that we will cook with haute cuisine recipes or choose a whole piece to cook on the grill. According to market

*: Precio según mercado / Price according to market

DE LA MONTAÑA Y SU AMABILIDAD EN LAS GRANJAS / OF THE MOUNTAIN AND ITS KINDNESS IN THE FARMHOUSES

Albóndigas de chuletón madurado y sepia Meatballs of matured cutlet and cuttlefish	24€
Pollo payes, calabaza, verduras y cogollos brasa Chicken, pumpkin, vegetables and grilled lettuce hearts	21€
Presa de Porc negre con BBQ Coreana, coliflor y Kimchi de daiko Rack of "Porc negre" / korean BBQ cauliflower and Daiko kimchi	23€
Cordero ibicenco pre salé con hinojo marino, salicornias y sésamo, cocinado a baja temperatura Ibicean Lamb pre salé, sea fennel, salicornias and sesame, cooked at low temperature	31€
Costilla de ternera glaseada, cocinada durante 12 horas con puré de patatas roja ibicenca 12 hours glazed ribof veal with ibicean red potato purée	24€
Nuestra hamburguesa de vaca madurada estilo NYC de 200g con mayonesa de trufa Our 200g NYC style matured beef Burger with truffle mayonnaise	 19€
Lomo bajo de ternera Angus nacional de 300g de pasto libre con patato y chimichurri verde Angus beef tenderloin national, 300g of free range angus beef with green chimichurri	34€
Chuletón de Vaca "Rubia Gallega" 1000g madurada 50 días Chuletón (T-Bone steak) of "Rubia Gallega" cow 1000g matured 50 days	95€

PLATOS BAJO PETICIÓN, MÍNIMO 24H / DISHES ON REQUEST, AT LEAST 24H

Plato local "Bullit de Peix" y marisco de la isla – Mínimo 2 pax Local dish "Bullit de Peix" and seafood from the island – Minimum 2 pax	32€/pp
Langosta de 320g con salicornias fritas, yema curada en palo cortado 320g lobster with fried salicornias, yolk cured in "Palo cortado"	64€
Arroz meloso de bogavante o langosta – Mínimo 2 pax Mellow rice with lobster or crawfish – Minimum 2 pax	32€/pp

TU MOMENTO DULCE, POSTRES Y LO QUE SURJA / YOUR SWEET MOMENT, DESSERTS AND WHATEVER ELSE THAT COMES UP

Bazyma Leche de cabra + Higos + Miel homenaje a la antigua Grecia y sus filósofos Bazyma Goat's milk + figs+Honey homage to ancient greece and its philosophers	8€
Anarquía de limón, tomillo limonero con bergamota y crujiente de baya batak Lemon anarchy with bergamot and Berry crisp batak	8€
Affogato: café & helado de vainilla Affogato: coffee & vanilla ice cream	8€
Torrija de brioche y helado de calabaza asada Brioche torrija and roasted pumpkin ice cream	8€
Tarta de queso y chocolate blanco White chocolate cheesecake	8€
100% 100 Chocolate	8€



Vegetariano / Vegetarian



Vegano / Vegan



Menú Snack / Snack Menu: 16:00 – 19:30

Algunos platos pueden tener su versión vegetariana o vegana / Some dishes may have a vegetarian or vegan version

Disponemos de una carta de alérgenos, pregunte a un miembro del equipo

Declaration of allergens available, ask a member of the team

IVA incluido / Precios en Euros / VAT included / Prices in Euro

@tasteofsalía / @cansaliahotel