

Menus Restaurante  
Grupos 2023/24

**Menu 1**

- Panes variados artesanos + ali-oli+aceitunas
- Aperitivo de bienvenida del chef

Entrante/1º

- Salmon ahumado , en canelón de pepinillo/pepino, relleno de tabule de cous-cous y quinoa

Plato principal /2º

- Lomo bajo de vacuno de pasto (Entrecott), a la brasa , cremoso a la pimienta verde y boletus .Verduras frescas

Postre

- Sorbete /granizado de limón
- Café

Bodega

- Agua con y sin gas
- Cerveza
- Vinos de la casa de calidad ( 1 botella x 3 personas)

Precio por persona 68,50€

## Menu 2

- Panes variados artesanos + ali-oli+aceitunas
- Aperitivo de bienvenida del chef

### Entrante/1º plato

- Salmorejo clasico con jamon  
o
- Tortillitas de camarones y guacamole

### Plato principal /2

- Cordero (paletilla)asada al tomillo,limon,estilo clasico acompañada de patatas panadera y verduras  
o
- Lomo de merluza nacional , braseada ,ali-oli de ajo negro y verduras a la mantequilla

### Postre

- Greixonera ibicenca (puding con ensaimada /huevo) y helado
- cafe
- Bodega
  - Agua con y sin gas
  - Cerveza
  - Vinos de la casa de calidad ( 1 botella x 3 personas)

Precio por persona 71€

### Menu 3

- Panes variados artesanos + ali-oli+aceitunas
- Aperitivo de bienvenida del chef

#### Entrante/1º plato

- Ensalada Cana Sofia , con queso de cabra a la plancha, crujiente de jamon serrano,tomate, lechugas, canonigos , manzana verde, piñones tostados , higos frescos , y nuestra vinagreta agridulce de miel , albahaca
- o
- Ensalada "Keto" de tomate , Burrata ...trigo tierno...

#### Plato principal /2º

- Calamar nacional, braseado y fileteado , escaldado " al ajillo",cherrys ,sobrasada
- o
- Suprema de lubina de estero , braseada , sobre arroz a banda con sepia

#### Postre

- Tarta de queso ibicenca "Flao"
- Cafe

#### Bodega

- Agua con y sin gas
- Cerveza
- Vinos de la casa de calidad ( 1 botella x 3 personas)

Precio por persona 72,75 €

## menu 5

### Entrante

Degustación gastronómica de tapas , entrantes frios y calientes

- Pan, ali-oli , aceitunas + aperitivo del día del chef + 5 tapas según el chef,
- especial del día

### Plato principal /2º

- Solomillo de vacuno de pasto, a la brasa , cremoso al roquefort , verduras y toppings del chef
- o
- "Corte" en rodajas de pescados ibicencos grandes , individual, a la brasa de carbon y aromatizado citrico, a nuestra manera (300g)

### Postre

- Piña natural con crema catalana caramelizada , helado de coco

### Bodega

- Agua con y sin gas
- Cerveza
- Vinos de la casa de calidad ( 1 botella x 3 personas)

Precio por persona 86,50€

## **MENU 6**

Para Compartir en la mesa:

- Degustacion gastronomica de tapas ( 7 tapas variadas de calidad)
- Pan-Ali-oli-aceitunas

Plato principal

- Paella de arroz a banda con sepia , calamar , mejillones y colas de gambon

Postre

Sorbete de la casa

Cafe

Vinos de la casa , Agua

**Precio por persona 81€**

## **Menu 7**

Menu pensado tipo cocktail, con invitados de pie , mesas altas , etc

- Bruschetta de jamon , tomate a la catalana
- Croquetas variadas de la casa
- Crujiente de pan de ajo , y ensaladilla rusa con atun
- Crujiente con tapenade de aceitnas negras y anchoas de Santoña
- Pincho de cordero al estilo moruno
- Vasito de ceviche con pescado fresco del dia y leche de tigre
- Cucharillas de paella de arroz a banda con sepia y gambones
- Tortillitas de camarones al estilo gaditano

-Servicio de degustacion de postres ibicencos

Bebidas incluidas

- Cerveza
- Sangria de vino tinto de calidad o vino de la casa
- Agua, refrescos
- Aperitivos tipo Martini

1 botella de vino x cada 3 personas

2 cerveza, martini /Aperol por persona

**Precio por persona 69,50€**