

Oferta Gastronomic

A continuación, usted encontrará, toda nuestra oferta, de forma que podrá elaborar su menu según su presupuesto y/o gustos :

Nuestra recomendación es:

1º

Aperitivo bienvenida Post-ceremonia

- Pensado para el cocktail tras la ceremonia o la llegada de los novios
 - Podemos servirlo en nuestras terrazas o bien en nuestra sala superior
- Incluye:
- Mesas altas con manteles blancos largos
 - Zona de chillout con sofás y taburetes bajos
 - Servicio de bar
 - Música ambiental a elegir
- Aconsejamos dependiendo del menu posterior, la elección de 5-6 aperitivos/finger-foods + 1 buffet
 - Ponemos 1 unidad de cada uno de los aperitivos por persona

+

Almuerzo/Cena (ya sentados)

- 1 entrante/primer plato o aperitivos para compartir
- 1 plato principal (carne - pescado) o Paella
- 1 postre / Tarta Nupcial

2º

También está la opción del llamado “MENU DE GALA” consiste:

- aperitivo de pie ,bienvenida/enhorabuena
- 1 entrante o aperitivos para compartir
- Plato de pescado
- Sorbete intermedio
- Plato de carne
- Postre /Tarta Nupcial

I.V.A NO INCLUIDO

PiCa- PiCa /Fingers food

Estan pensados para comer "de pie" sin cubiertos

Sardina anchoada ahumada ,tomate,tapenade de aceitunas sobre tosta de pan de ajo	2,75
Croquetas variadas caseras (jamon iberico,las del "cocido" y de gambas) (2 unit persona)	5,50
Sobrasada ibicenca ,atemperada ,y naranja en crujiente	2,50
Ostra "Girardeau" extra ,	5,85
Crujiente de nuestra ensaladilla rusa con atun blanco	1,90
Crujiente de anchoa,guacamole,roquefort y tomate	4,00
Pequeño canelon de salmon marinado y aguacate ,relleno de taboulade de cous-cous	3,90
Cucharillas de arroz a banda con sepia y colas de gamba	3,50
Cucharillas de fideua con sepia y gambas (show cocking)	3,00
Cucharillas de risotto con vieiras y foei (show cocking)	5,00
Cucharillas de risotto de verduras (show cocking)	2,50
Cucharillas de tartar de atún rojo al estilo mediterraneo	3.75
Cucharillas de tartar de salmón, fresas y philadelphia	3,50
Cucharillas de tartar de solomillo de ternera	4,90
Cucharillas de salpicón de mariscos con gambas, pulpo, langostinos, cangrejo	5,00
Cucharillas de ceviche-tiradito de Sirvia ibicenca (atun blanco)	3,90
Mini-tacos Mex, con pescaito frito y aliño mex suave	5,80
Brochetas de pulpo, panceta confitada y patató ibicenco	5,50
Rollitos nori de atún rojo y aguacate (2 units)	3,00
Rollitos nori de salmón, philadelphia y fresas (2 units)	3,00
Rollitos nori de sobrasada y piña (2 units)	2,00
Crujiente de pan a la catalana con jamon iberico	2,90
Crujiente de pan a la catalana con jamon serano "Duroc"	1,90
Crujiente de pan a la catalana con queso manchego	2,25

Si lo que usted prefiere ,es pasar directamente a la mesa ,sin aperitivo de bienvenida
Especial para compartir como aperitivo con los invitados ya sentados.(A esto puede añadir finger-foods)

Puede servir de 1er plato (precio por persona) Servimos una racion para cada 3 personas

-Degustacion Gastronomica de tapas	29,50
Pan ,ali-oli ,aceitunas + 6 tapas especiales del chef	
Gamba roja ibicenca a la plancha mediana (unidad)	6,50
Cazuela de Gamba roja ibicenca al ajillo ,y tostas de pan	7,50
Cigala ibicenca abierta a la espalda (unidad)	6,50
Calamar nacional frito a la andaluza	8.00
Calamar salteado a la ibicenca	9,50
Pulpo a la gallega	8,00
Puntillas (chipirones) a la andaluza	8,00
Surtido de ibéricos, embutidos ibicencos y queso	12,00
Jamón serrano y tostas de pan a la catalana	6,00
Jamón ibérico y tostas de pan a la catalana	10,00
Queso manchego curado extra y tostas de pan a la catalana	8,00
Mejillones al vapor ,y nuestra salsa Cafe Paris ,y tostas de ajo	7,50

BUFETS

Son una opcion,para complementar el aperitivo de bienvenida/enhorabuena

- Cortador de Jamón Serrano Reserva Duroc (minimo 40 personas) 10,00
Cortador profesional de jamon
Jamon Duroc de raza blanca reserva de maxima calidad
Pan con tomate , Grisinis y crujientes
- Cortador de Jamón Iberico (Minimo 40 personas) 18,00
Cortador profesional de jamon
Jamon extra de bellota "Pata Negra" Guijelo ,Jabugo o Salamanca
Pan con tomate , Grisinis y crujientes
- Bufet Sushi elaborado al momento (SHOW COOKING) 18,00
Sushy-man profesional ,y buffet de frio con nevera y exposicion de pescados
Nori, nigiris, rolls (atún, salmón, lubina, corvina)
- Pulpo cocido a la gallega (minimo 40 personas) 18,00
Preparacion y corte de pulpo al momento en show-coking
- Abridor de ostras Guillaudeau extra 15,00

Entrantes / Primeros Platos

Salmorejo tratado como un gazpacho con sandía y bogavante	25,00
Salmorejo con picadillo de verduras ,huevo cocido, carpaccio de mojama de atun	13,75
Ensalada de bogavante tratado como un cocktail con aguacate,manzana piña y lechugas con salsa coktail al campari	27,00
Cocktail clásico de mariscos ,con gambas,cangrejo,langostinos ,piña ,aguacate	15,00
Salpicon de mariscos en vinagreta ,con pulpo,langostinos,cangrejo,gamba	18,00
Crema Vichysoisse de puerros con virutas de jamón serrano y pan frito	7,00
Crema de gamba roja y mariscos con colas de gambón, croutons y queso	12,00
Sopa cremosa de pescados y mariscos Premium con rape, gamba roja,pescados del dia	18,00
Crema de langosta con medallones de langosta thermidor, pan frito	29,00
Camembert crujiente frito con ensalada de tomate y rúcula	12,00
Langostinos al ajillo con puré de garbanzos y tomate	17,00
Ensalada Cana Sofia con burrata de queso fresco, mezclum de lechugas, tomate, cebolla, naranja y manzana aliñada con vinagreta de albahaca, miel y balsámico	18,00

Pulpo a la brasa con pure parmentier de patata, y crujiente de panceta	19,00
Ceviche -tiradito de pez limon (atun-blanco) ,maiz frito,boniato,y verduras al cilantro	24,60
Alcachofas confitadas ,ajo blanco malagueño, y carpaccio de mojama de atun	15,75
Tartar de atun rojo en canelon ,gamba citrica, aguacate ,toques orientales del chef	25,60
Salmon marinado a la naranja y jengibre ,en canelon de aguacate,relleno de taboulade de cous-cous y quinoa	19,50
Ñoquis /popietas de sepia fresca a la plancha ,asadillo de tomate y pimientos	15,90

Paellas y Arroces

Especialmente recomendados en bautizos, comuniones y grupos.

Nuestras paella y arroces pueden servirse de 1º o como plato principal, usted elije..

Risoto cremoso de verduras de temporada con parmesano	16,00
Risoto cremoso de boletus y vieiras, parmesano y foei fresco de pato	25,00

Paellas y arroces elaborados con arroz bomba extra y mariscos y pescados frescos de ibiza

Paella Valenciana ,con pollo ,conejo,garrafo,judias verdes....azafran	12,50
Paella de arroz negro ,con calamar ,alcachofas ,sepia	18,00
Paella ibicenca ,mixta, con pollo,conejo,sepia,gambas,mejillones,judias verdes ,cangrejo	23,50
Fideua "Arrosejat" de fideos hueco, con gamba,sepia,calamar,mejillones(todo pelado)	18,75
Paella especial de mariscos con sepia, calamar,mejillones, gamba ,cigala y cangrejos ibicencos	31,50
Paella Cana Sofia con rape, mero, mejillones, cigalas,gamba roja ,cigala, sepia	39,50
Arroz caldoso /meloso ,con Bogavante ,sepia,mejillones y cangrejo	34,40
Paella de Bogavante "a banda" , con sepia y cangrejo	32,50

PLATOS PRINCIPALES

Pescados y mariscos

Bullit ibicenco de pescados "a nuestra manera" con cangrejo, mero, rape, rotja ibicenca, con patatas al ali-oli y su Paella de arroz a banda con sepia.

Menu completo . Dos platos 39,80

(Si usted elige este menu le recomendamos un aperitivo corto)

Gran parrillada/degustación de pescados variados braseados con verduras (Mero, rape, dorada, lubina, calamar, rotja, langostinos) 40,00

Gran mariscada fría con gamba roja, langostinos, mejillones, almejas, cigalas, cañailas, patas de cangrejo gigante, ostras y percebes 60,00

Bogavante al ajillo (pelado y limpio) con puré de garbanzos y cosas del chef 45,00

Suquet de bogavante (pelado y limpio) con patatas al romescu 49,00

Atún rojo a la brasa ,guacamole, crujiente de parmesano,cosas del chef 30,00

Suprema de Lubina braseada, verduras frescas y cosas del chef 29,00

Suprema de Lubina braseada, parmentier ,verduras , crema de mariscos y gamba roja 39,00

Suquet de langosta con patata al estilo ibicenco 65,00

Rape a la marinera , estilo clasico , con gamba,cigala,mejillones ,patata al romescu 39,00

Merluza con almejas y espárragos verdes en salsa verde 22,00

Suprema de Dorada salvaje braseada sobre patatas panadera 25,00

Calamar ibicenco , brasa ,sobre arroz a banda 29,00

Carnes

Cochinillo confitado BT , servido deshuesado, con su crujiente, chutney de citricos ,cous-cous 29,00

Solomillo premium de ,vacuno mayor extra, a la brasa ,esparragos verdes ,cosas del chef 35,00

Solomillo premium de ,vacuno mayor extra, ,braseado, con foeigras de pato ,boletus frescos en salsa española y pure parmentier de patata 45,00

Solomillo de Buey Black Angus Nebraska ,extra, a la brasa ,con pisto de verduras y parmentier 45,00

Solomillo hojaldrado Wellington, con piña, foei y jamón iberico sobre ratatuille de verduras 45,00

Paletilla de cordero ibicenco asada BT al estilo clasico , en su jugo ,con patatas y tomates asados	26,00
Lingote de cordero asado BT (servido deshuesado) ,salsa clasica ,champiñones y patata asada	24,00
Chuleton/entrecot de vacuno extra , a la brasa de 350 gr.	25,00
Salsas :Pimienta verde / Roquefort /gorgonzola +5€ Verduras frescas y pure parmentier	
Lingote de pollo pages ibicenco asado BT , chutney de naranja ,taboulade de cous-cous	18,00
Redondo de ternera asado a la española con salsa clasica, champiñones y patata	17,00
Gran parrillada/BBQ de carne y verduras a la brasa, con pollo, picaña de ternera, chistorra, chorizo criollo, cordero , butifarra,entraña....	24,00

Sorbetes

Puede usted tomarlo de intermedio entre primer plato y el plato principal o bien como postre 5€

- Limón ibicenco
- Mango
- Mandarina
- Mojito cubano
- Maracuyá
- Frutas del bosque
- Piña
- Melón

Postres

- Tarta Tatin "a nuestra manera" con helado de manzana asada 9,00
- Nuestra versión de Tiramisu con mousse de capuchino de Bayleys y crujiente de chocolate 10,00
- Piña caramelizada con crema catalana y helado de coco 10,00
- Couland de chocolate con corazón fundente de praliné de avellanas y helado de pimienta negra 12,00
- Helado de chocolate blanco, yogourt y vainilla con gazpacho de fresas, frutos rojos y naranja 10,00
- Trufas variadas de tres chocolates, blanco, negro Venezuela y praline de avellanas 9,00
- Ensalada clásica de frutas variadas a la menta con sorbete de mandarina 10,00
- Helado de vainilla de Tahiti (sin huevo) y espiral de chocolate 8,00
- Crema catalana clásica 4,00
- Café irlandés con helado de vainilla, whisky y nata montada 12,00

Tartas Nupciales

Realizadas por los mejores pasteleros de Ibiza 9,50

Podemos hacer cualquier tipo de tarta que usted prefiera

- 3 Chocolates
- Tiramisú
- Queso fresco y frambuesa
- Café Caleta
- Ópera
- Royal
- Tropical

El día de prueba del menú se sirven 4 variedades a probar.

Cafe Caleta Ibicenco 7€

Preparamos ,delante de los invitados ,el tipico café de pescadores consite en la “queimada” de alcoholes ,con diversos ingredientes y cafe

BEBIDAS

Servicio de bebidas en coktail de bienvenida

Estos precios se aplican a las bebidas que se sirven en el aperitivo/finger/food ya sea previo a una boda o cualquier otro tipo de evento .

- Aperitivos tipo Martini,Aperol,Campari
- Agua, refrescos y cerveza
- Vino blanco, rosado y tinto de la casa

Precio por persona 15,00

Opciones

- Sangria de vino blanco o tinto +6,00
- Sangria de cava de la casa +9,00
- Mini mojito,,Caipirinha o similar +7,00

Servicio comida

Calculamos una botella de vino y agua ,para dos o tres personas (2 Cervezas)

Opcion 1 15,00€ p/p

- Blanco, Rosado y/o tinto – de la casa Blanco Finca Ariadna (verdejo) /Tinto Pizzaras del Bierzo
- Agua, refrescos y/o cerveza
- Cafe

Opcion 2 25,00€ p/p

- Blanco: Doña Luci(Albariño) ,o Gran Feudo “Idilio”Chardonnay(Navarra)
- Rosado: Cuvee Le soleiler , Artazuri Garnacha (Navarra)
- Tinto : Finca San Martin (Crianza Rioja) ,Cantamañanas (Ribera del duero)
- Agua, refrescos y/o cerveza
- Cava de la casa (lo servimos en el brindis con la tarta) Ninna de Nuit
- Café

Opcion 3º 35,00€

Blanco : Loees Premium (Rueda-Valladolid) o Les Carrons Eco (Valles del Loira-Francia)
Rosado ; Chivite especial Ibiza , Organdi (Provence-Francia)
Tinto : Petalos del Bierzo (Toro-Leon), Tres Picos Borsao (Cariñena-Garnacha)
Cava Gramona Brut Imperial (Servido en los brindis en el corte de tarta)
Cafe
Agua, refrescos y/o cerveza
Disponemos de otros vinos de diferentes Denominaciones de Origen y calidades

I.V.A NO INCLUIDO