

Los entrantes

Ensalada de jamón ibérico con queso de cabra caramelizado, mostaza y miel	13,50
Ensalada de Rape Ibicenco con salsa tártara y lima.	18,00
Ensalada de ventresca de Atún con alcaparrones y piquillos	16,00
Ensalada mixta con tronco de bonito y espárragos de Navarra	12,00
Timbal de verduras con queso de cabra caramelizado y mermelada de tomate con un toque picante	13,00
Tartar de atún y aguacate con yogur de curry-lima	17,00
Langostinos crujientes con mayonesa y un toque exótico	11,00
Tabla de jamón de jabugo y queso manchego con "pa amb oli".	15,00
Carpaccio de Buey con su rucula y virutas de Parmesano.	15,00
Colas de gambón salvaje al ajillo.	15,00
Taco de pulpo con patata ibicenca y crujiente de jamón ibérico	16,50
Jamón de jabugo con "pa amb oli"	18,00
Anchoas de Santoña con aguacate y vinagreta de caramelo	16,00

Las Paellas y Los Arroces. (Min 2 pers / precio por pers)

Paella de marisco con gamba roja del Mediterráneo, cigala y langostino	21,00
Paella mixta de marisco y carne	18,00
Paella de carne.	15,00
Arroz negro con sepia y su tinta	17,00
Arroz de matanzas con setas silvestres (típico de Ibiza)	17,00

Nuestros pescados

Taco de atún rojo envuelto en sésamo.	19,00
Calamar fresco de Ibiza a la plancha	19,00
Gamba roja del Mediterráneo	26,00
Bacalao al punto de sal, confitado al horno a baja temperatura	19,50





Nuestras carnes.

De la finca de Jimenez Barbero, de Madrid

Del Buey de cuatro años con una curación mínima de cuarenta días

Chuletón de 1kg (Para dos personas)	48,00
Entrecot de 400 grs	21,00
Hamburguesa de 200 grs	14,00

Del Buey de nueve años con una curación mínima de setenta días

Steak tartar de solomillo	25,00
Chuletón al peso (sin hueso) (Precio por kilo)	75,00
Entrecot al peso (sin hueso) (Precio por kilo)	72,00
Solomillo de 400 grs.	32,00
Hamburguesa de 300 grs completa, como debe ser	21,00
Picaña de 400 grs	19,00

De la Ternera lechal de 7 meses

Entrecot de 400 grs	20,00
Solomillo de 270 grs.	24,00
Chuletón al peso (precio por kilo)	45,00

Nuestros cortes de carne de Vaca Vieja

Curadas un mínimo de cincuenta días en cámaras de sal del Himalaya

Vaca Rubia Gallega. Precio por kg	60,00
Vaca Frisona la blanca y negra. Precio por kg	55,00

Otras carnes

Picantón (Sabroso pollito de raza pequeña).	13,00
Chuletitas de cordero lechal de Aranda de Duero.	20,00

Del cerdo negro Ibérico de extremadura

La Presa.	18,00
El solomillo.	18,00
El secreto.	16,00

Degustación de nuestras carnes a la parrilla

Mínimo 2 personas / precio por persona.	18,90
---	-------

Los lechales asados

Cochinillo de 21 días de Segovia.	24,00
Paletilla de cordero de Aranda de Duero	24,00

Todas nuestras carnes van acompañadas con su guarnición del día

Aperitivo del día, pan, ali oli y aceitunas	2,50
---	------

— The starters

Iberian cured ham salad with caramelized goat cheese, mustard and honey	13,50
Ibicensan monkfish salad with tartar sauce and lime	18,00
Tuna belly salad with capers and “piquillos” (peppers)	16,00
Mixed salad with young tuna trunk and asparagus from Navarra	12,00
Vegetable timbale with caramelized goat cheese and tomato jam with a spicy touch	13,00
Tuna tartare with avocado and curry-lime yogurt.	17,00
Crispy king prawns with mayonnaise and an exotic touch	11,00
Platter of Iberian cured ham from Jabugo and manchego cheese with “pa amb oli” (bread with olive oil)	15,00
Ox carpaccio with rocket salad and Parmesan shavings	15,00
Wild prawn tails in garlic	15,00
Cube of octopus with ibicensan potato and crispy iberian cured ham	16,50
Jabugo cured ham with “pa amb oli”	18,00
Santoña anchovies with avocado and caramel vinaigrette	16,00

— The Paellas and The Rice. (Min 2 people / Price per person)

Seafood paella with Mediterranean red prawn, lobster and king prawn	21,00
Mixed paella with seafood and meat	18,00
Paella with meat	15,00
Black rice with cuttlefish and its own ink	17,00
“Arroz de matanzas” (typical from Ibiza brothy rice with pork) with wild mushrooms	17,00

— Our fish dishes

Bluefin tuna cube wrapped in sesame	19,00
Grilled fresh squid from Ibiza.	19,00
Mediterranean red prawn	26,00
Cod at salt point, confit in the oven at low temperature	19,50





Our meat dishes.

Of the farm Jimenez Barbero from Madrid

Ox of four years with a minimum curing of forty days

Ribeye 1kg (For two people)	48,00
Sirloin 400grs	21,00
Hamburger 200 grs	14,00

Ox of nine years with a minimum curing of seventy days

Fillet steak tartare	25,00
Ribeye by weight (boneless) Prezzo per kilo	75,00
Sirloin by weight (boneless) Prezzo per kilo	72,00
Fillet steak 400 grs	32,00
Hamburger 300 grs complete as it should be	21,00
“Picanha” (cap of rump) 400 grs	19,00

Of the suckling veal 7 months

Sirloin 400grs	20,00
Fillet steak 270g	24,00
Ribeye by weight (price per kilo)	45,00

Our steaks of old cow

Cured a minimum of fifty days in Himalayan salt chambers

Cow Rubia Gallega. Price per kg	60,00
Friesian cow the white and black. Price per kg	55,00

Other meats

Fowl (Tasty small breed chick)	13,00
Suckling lamb chops from Aranda de Duero	20,00

Black Iberian’s pig from Extremadura

The prey	18,00
The filet steak	18,00
The Secret	16,00

Tasting of our charcoal-barbecued meats

Min. 2 people/price per person	18,90
--	-------

The roasted suckling

Suckling pig of 21 days from Segovia	24,00
Lamb shoulder from Aranda de Duero	24,00

All our meats are accompanied with garnish of the day

Appetizer of the day, bread, alioli and olives	2,50
--	------

Die Vorspeisen

Ibérico Schinken Salat mit karamellisierten Ziegenkäse, Senf und Hoing.	13,50
Ibizenkisches Seeteufel Salat mit Tartar sosse und Lima	18,00
Thunfisch Bauch Salat mit Kapern und Paprikaschoten	16,00
Gemischter Salat mit Thunfischstamm und Spargel aus Navarra	12,00
Timbale von Gemüse mit karamellisierten Ziegenkäse und Tomatenmarmelade mit einer würzigen Note.	13,00
Thunfischtatar und Avocado mit Joghurt-Curry-Lima	17,00
Knusprige Garnelen mit Mayonnaise und einem Hauch Exotik	11,00
Platten der Jabugo iberischen Schinken und Manchego-Käse mit "pa amb oli"	15,00
Ochsencarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen.	15,00
Wilde Krabben Schwänze mit Knoblauch.	15,00
Stückchen Meerpolyp mit ibizenkischen Kartoffeln und knusprigen Ibérico Schinken	16,50
Jabugo Schinken mit Brot und Öl	18,00
Anschovis aus Santoña mit Avocado und Karamel-vinaigrette	16,00

Die Paellas und Reisgerichte. *Min 2 person / en preis pro person*

Paella mit Meeresfrüchten mit mediterranen rote Krabben, Scampi und Garnelen.	21,00
Gemischte Paella mit Meeresfrüchten und Fleisch	18,00
Paella mit Fleisch	15,00
Schwarzer Reis mit Sepia und seiner Tinte	17,00
"Arroz de matanzas" (typischer Reistopf für Ibiza mit Schweinefleisch) mit Steinpilzen	17,00

Unsere Fischgerichte

Stückchen aus Thunfisch in Sesam gewickelt.	19,00
Frische Tintenfische von Ibiza vom Grill.	19,00
Rote Garnelen vom Mittelmeer	26,00
Kabeljau auf einem Punkt Salz, kandiert im Ofen bei niedriger Temperatur	19,50





Unsere Fleischgerichte

Von dem Bauernhof Jimenez Barbero von Madrid

Ochsen 4 Jahre mit einem Minimum reifung 40 Tage

Kotelett 1kg (Für zwei Personen)	48,00
Entrecôte 400 grs	21,00
Hamburger 200 grs	14,00

Ochsen neun Jahre bei einer minimalen reifung 70 Tage

Filet Steak Tartare	25,00
Kotelett aus Gewicht(ohne Knochen) Preis nach Gewicht (pro Kilo)	75,00
Entrecôte aus Gewicht (ohne Knochen) Preis nach Gewicht (pro Kilo)	72,00
Filet 400 grs	32,00
Hamburger 300 grs komplett wie es sein sollte	21,00
“Picaña” 400 grs	19,00

Die Kalbfleisch 7 Monate

Entrecôte 400 grs	20,00
Filet 270 grs	24,00
Kotelett aus Gewicht (Preis pro Kilo)	45,00

Unsere Steaks vom alte Kuh

Reifung mindestens 50 Tage in Himalaya-Salz Kammern

Kuh Rubia Gallega. Preis pro kg	60,00
Friesische Kuh weiss und schwarz. Preis pro kg	55,00

Andere Fleischsorten

Stubenküken (Geschmackvolles kleines Rasse-Huhn)	13,00
Kalbskotelettchen aus Aranda de Duero	20,00

Vom Iberischen Schwarzen Schwein aus Extremadura

Das Steak.	18,00
Das Filet.	18,00
Das Steak.	16,00

Kostproben unserer Grillfleisch

Min. 2 Pers./ Preis pro Person.	18,90
---	-------

Die gebratenen Spanferkel und Milchlamm

Spanferkel von 21 Tagen nach Segovia	24,00
Lammschulter von Aranda del Duero.	24,00

Alle unsere Fleisch begleitet mit Beilage des Tages

Vorspeise des Tages, Brot, Ali Oli und Oliven	2,50
---	------

Les entrées

Salade de jambon ibérique avec fromage de chèvre caramélisé, moutarde et miel	13,50
Salade de lotte de mer d'Ibiza avec sauce tartare et chaux.	18,00
Salade de ventrèche de thon avec câpres et poivrons "piquillos"	16,00
Salade mixte avec tronc de bonite et asperges de Navarre.	12,00
Timbale de légumes avec du fromage de chèvre caramélisé et confiture de tomate avec une touche épicée.	13,00
Tartare de thon et avocat avec yogourt curry chaux	17,00
Crevettes roses croustillantes avec mayonnaise et une touche d'exotisme.	11,00
Plateau de jambon ibérique de Jabugo et fromage manchego avec "pa amb oli"	15,00
Carpaccio de boeuf avec roquette et copeaux de parmesan.	15,00
Queues de crevettes sauvage a l'ail	15,00
Carré de poulpe avec pommes de terre d'Ibiza et croustillant de jambon ibérique.	16,50
Jambon de Jabugo avec du "pa amb oli" pain avec de l'huile d'olive	18,00
Anchois de Santoña avec avocat et vinaigrette au caramel	16,00

Les Paellas et Les Riz. Min 2 personnes / prix par personne

Paella de fruits de mer avec méditerranéen crevette rouge, langoustine et crevette rose.	21,00
Paella mixte de fruits de mer et viande	18,00
Paella de viande	15,00
Riz noir avec seiche et son encre	17,00
"Arroz de matanzas" (tipyque riz d'Ibiza au jus de porc) aux champignons sauvages	17,00

Nos poissons

Carré de thon rouge enveloppé dans sésame	19,00
Calmars frais d'Ibiza grillé.	19,00
Crevette rouge de la Méditerranée	26,00
Cabillaud au point de sel, confit au four à basse température.	19,50



Nos Viandes

De la ferme Jimenez Barbero de Madrid



De boeufs quatre ans avec un minimum guérir 40 jours

Côte de boeuf 1 kg (Pour deux personnes).....	48,00
Entrecôte 400grs	21,00
Hamburger 200grs	14,00

Boeufs neuf ans à un minimum guérir 70 jours

Steak Tartare de filet	25,00
Côte de boeuf selon poids (désossée) Prix par kilo	75,00
Entrecote en poids(désossée) Prix par kilo	72,00
Filet 400 grs	32,00
Hamburger de 300 grs complète comme il se doit	21,00
“Picaña” (coquine) 400 grs	19,00

De veau 7 mois

Entrecôte 400grs	20,00
Filet 270 grs	24,00
Côte de boeuf selon poids (prix au kilo).....	45,00

Nos steaks de vache vieille

Guéri d'un minimum de cinquante jours de chambres de sel de l'Himalaya

Vache Rubia Gallega. Prix par kg	60,00
Vache frisonne blanc et noir. Prix par kg	55,00

Autres viandes

Coquelet (Savoureux petit poulet de race)	13,00
Côtelettes d'agneau d' Aranda du Duero	20,00

Du cochon noir ibérique de extremadura

Le cochon ibérique	18,00
Le surlonge	18,00
Du porc ibérique	16,00

Dégustation de nos viandes grillées

Minimum 2 personnes / prix par personne	18,90
---	-------

Les viandes de lait rôti

Cochon de lait 21 jours de Ségovie.....	24,00
Epaule d'agneau Aranda del Duero	24,00

Toutes nos viandes sont accompagnées de la garniture de la journée

Apéritif de la journée, pain, alioli et olives	2,50
--	------

Le antipasti

Insalata di prosciutto iberico con formaggio di capra caramellato, senape e miele	13,50
Insalata di coda di rospo d'ibiza con salsa tartara e lime.	18,00
Insalata di ventresca di tonno con capperi e peperoni del Piquillo.	16,00
Insalata mista con tronco di tonno e asparagi di Navarra	12,00
Timballo di verdure con formaggio di capra caramellato e confettura di pomodori con un tocco piccante	13,00
Tartare di tonno e avocado con yogurt al curry lime	17,00
Gamberi imperiali croccanti con maionese e un tocco esotico	11,00
Tagliere di prosciutto ibérico di Jabugo e formaggio manchego con "pa amb oli"	15,00
Carpaccio di bue con rucola e scaglie di parmigiano	15,00
Code di gamberi selvatici all'aglio	15,00
Stecca di polpo con patate d'ibiza e croccanti di prosciutto iberico	16,50
Prosciutto di "jabugo" (meraviglioso prosciutto crudo) con "pa amb oli" (pane e ali - oli)	18,00
Acciughe di Santoña con avocado e vinaigrette di caramello	16,00

Le Paellas e I Risi. Min 2 persone prezzo per persona

Paella di frutti di mare con gamberi rossi del Mediterraneo, scampi e gamberi imperiali	21,00
Paella mista di frutti di mare e carne	18,00
Paella di carne	15,00
Riso nero con seppie e il suo inchiostro	17,00
"Arroz de matanzas" (tipico risotto d'ibiza succoso di maiale) con funghi selvatici	17,00

I nostri pesce

Stecca di tonno rosso avvolto in sesamo	19,00
Calamaro fresco d'ibiza ai ferri	19,00
Gambero rosso del Mediterraneo	26,00
Baccalà al punto di sale, candito in forno a bassa temperatura	19,50





Le nostre carni

Dai fattoria Jimenez Barbero di Madrid

Del bue di quattro anni, con un minimo di stagionatura 40 giorni

Costata 1kg (Per due persone)	48,00
Entrecôte 400 grs	21,00
Hamburger 200grs	14,00

Dil bue di nove anni con un minimo di stagionatura 70 giorni

Steak Tartare di filetto	25,00
Costata al peso (senza osso) (Prezzo per kilo)	75,00
Entrecote al peso (senza osso) (Prezzo per kilo)	72,00
Filetto 400grs	32,00
Hamburger 300 grs, completa come dovrebbe essere.	21,00
“Picaña” 400 grs	19,00

Da vitello da latte di 7 mesi

Entrecôte 400 grs	20,00
Filetto 270 grs	24,00
Costata al peso (prezzo al chilo)	45,00

Le nostre bistecche di mucca vecchia

Stagionato da un minimo di 50 giorni in camere di sale dell'Himalaya

Mucca bionda Gallega. Prezzo al kg	60,00
Mucca frisona la bianca e nera. Prezzo al kg	55,00

Altre carni

Poussin (Saporito pollo di razza piccola)	13,00
Costolette d'agnello da Aranda de Duero	20,00

Del maiale nero iberico di Estremadura

La presa	18,00
Il Filetto	18,00
Il segreto	16,00

Degustazione di nostre carni alla griglia

Minimo 2 persone/prezzo per persona.	18,90
--	-------

Il lattante arrostiti

Porcellino di 21 giorni di Segovia	24,00
Spalla di agnello di Aranda del Duero	24,00

Tutte le nostre carni sono accompagnati con contorno del giorno

Aperitivi del giorno, pane, alioli e olive.	2,50
---	------

