

Cositasricas[®]

COMIDA ARTESANAL

RACIONES DE LA HUERTA. 100% VEGANO**

1 Mix de arroces ecológicos salteados con almendras y pasas*	5,00€
2 Patatas rostizadas con pimientos rojos y dientes de ajos*	5,00€
3 Patatas panadera con cebolla y romero*	5,00€
4 Patatas bravas con alioli*	7,00€
5 Cous cous de verduras con pistachos tostados	7,00€
6 Humus de garbanzo con crudités y pan de pita	8,00€
7 Guacamole con pico de gallo y nachos caseros*	9,00€
8 Falafel libanés acompañado de tzatziki vegano*	8,00€

RACIONES DEL MAR Y DE LA GRANJA

	Ración	½ Racion.
10 Alitas de pollo al estilo cajún*	9,00€	---
11 Ensaladilla Cositasricas de patata y atún*	12,00€	7,00 €
12 Huevos rotos de corral con jamón ibérico	13,00€	---
13 Jamón ibérico de bellota y pan con tomate	21,00€	12,00 €
14 Gambas rojas al ajillo*	21,00€	---
15 Salpicón de langostinos y pulpo*	18,00€	---

ENSALADAS

16 Tabulé orgánico de quinoa *** con pipas de girasol, calabaza, vinagreta de limón a la menta	10,00€
17 Ensalada con queso fresco de cabra ibicenco* sobre una cama de brotes verde y rúcula, cherries y piñones	12,00€
18 Ensalada de Pavo escabechado* con vinagreta de mostaza acompañada de judías verdes y calabacín a la plancha	13,00€

ENTRANTES

19 Salmorejo cordobés con su guarnición	10,00€
20 Ceviche de corvina y langostinos con chips de platanos*	17,00€
21 Arroz chaufa de mariscos (langostinos, mejillones, calamar y gambas)	16,00€
22 Pasta salteada con tomate, champiñón y albahaca**	12,00€

** Vegano

*Apto para celíacos

Cositasricas[®]

COMIDA ARTESANAL

DE LA HUERTA 100% VEGANO **

23 Verduras asadas con salsa romescu*	10,00 €
24 Lasagna de bolognesa de quinoa* con crujiente de frutos secos y leche de coco	15,00 €
25 Calabacines rellenos de ragout de tofu* con crujiente de setas y crema de boniato	12,00 €
26 Mix vegano* Humus, falafell, tabulé de quínoa, parrillada de verduras	17,00 €

DE LA MAR

27 Lomo de Salmón con salsa de cítricos* acompañado de timbal de patata panadera y brocoli	15,00 €
28 Bacalao en tempura con salsa de soja acompañada de ensalada de wakame	14,00 €
29 Cazuela caribeña de marisco en leche de coco* acompañada de arroz y patacones	21,00 €

DE LA GRANJA

30 ½ Pollo asado a la naranja* acompañado patatas rostizadas y ensalada de la huerta	12,00 €
31 Roast beef con salsa de miel y mostaza* acompañado de puré de patata	14,00 €
32 Solomillo de cerdo ibérico con salsa de oporto* acompañado de puré de patata y manzana y espárragos trigueros	15,00 €

POSTRES

33 Pastel de zanahoria y almendra* con crema de mascarpone y salsa de naranja	6,50 €
34 Pastel de chocolate con nube de vainilla de Jamaica* acompañado de salsa de chocolate picante	7,00 €
35 Chesscake con galleta de avena y frutos rojos	6,50 €
36 Copa cremosa de piña colada vegana***	7,00 €
37 Ensalada de fruta fresca***	6,00 €
38 Servicio de pan (por persona)	2,00 €

** Vegano

*Apto para celíacos

Cositasricas[®]

COMIDA ARTESANAL

BEBIDAS

ZUMOS NATURALES 100%

39-Naranja	4,50€
40-Açaí y plátano	5,50€
41-Antioxidante	7,00€
Fresas, açai, moras, arándanos y frambuesas	
42-Revitalizante	7,00€
Naranja, zanahoria y piña	
43-Detox	7,00€
Manzana, limón, espinacas, pepino, apio, brotes trigo	

AGUAS

44 Agua sin gas 500ml	2,00€
45 Agua sin gas 1000ml	3,50€
46 Agua con gas 500ml	2,50€
47 Agua con gas 1L.	4,00€
48 Agua con aloe vera	3,80€

REFRESCOS

49 Coke	2,20€
50 Fanta naranja	2,20€
51 Fanta limón	2,20€
52 Lipton te	2,50€
53 Sprite	2,20€
54 Aquarius	2,50€
85 Kambucha	3,50€

BEBIDAS CALIENTES

55 Café expresso	2,00€
56 Café con leche	2,00€
57 Capuchino	2,50€
58 Té o infusiones	2,50€

CERVEZAS

59 Copa de Estrella Galicia	3,00€
60 Mahou 0,33 L.	3,00€
61 Alhambra 0,33 L.	3,50€
62 Estrella Galicia 0,0 0,33 L.	3,50€
63 Ibosim artesanal Ibiza 0,33L	4,00€
64 Estrella Galicia sin gluten*	3,50€

VINOS

BLANCOS

	Botella	Copa
65 Cantarranas. Verdejo (DO Rueda)	17,00€	3,00€
66 Valdecuevas. Verdejo (DO Rueda)	20,00€	4,00€
67 Carros y Bueyes. Godello.	22,00€	4,00€
68 Eidosela (DO Albariño)	22,00€	4,00€

TINTOS

69 Auzolan (Ecológico DO Navarra)	17,00€	3,00€
70 Ramón Bilbao (DO Rioja)	20,00€	4,00€
71 Belezos Crianza (DO Rioja)	20,00€	4,00€
72 Trus Roble (DO Ribera del Duero)	22,00€	4,50€
73 Prima 2016 (DO Toro)	26,00€	5,00€
74 Prima 2016 Magnun 1,5 L (DO Toro)	59,00€	
75 Valbuena 5º año 2008. Vega Sicilia	149,00€	

ROSADOS

76 Note Bleue (DO Cotes de Provence)	21,00€	4,00€
77 Gaintus (DO Penedés)	22,00€	4,50€

CAVAS Y CHAMPAGNE

78 Permont's 1940 (Brut Nature)	23,00€	5,00€
79 Eidosela (Brut Nature)	25,00€	
80 Moet Chandon (Brut Imperial)	55,00€	
81 Veuve Clicquot (Brut imperial)	89,00€	

SANGRIAS

82 Sangría de vino tinto	-1L 18,00€	-1,50 L. 25,00€
83 Sangría de cava	-1L 20,00€	-1,50 L. 28,00€
84 Sangría de champagne	-1L 22,00€	-1,50 L. 30,00€

Calle Pere Frances 21. IBIZA.

+34 871 518806

+34 871 518807

www.ibizacositasricas.com

www.ibizacositasricas.es

 [ibizacositasricas](https://www.facebook.com/ibizacositasricas)

