

RACIONES DE LA HUERTA. 100% VEGANO 100% VEGAN**

1 Mix de arroces ecológicos salteados con almendras y pasas*	5,00€
Mix of organic rice salted with almonds and raisins*	
2 Patatas rostizadas con pimientos rojos y dientes de ajos*	5,00€
Roasted potatoes with red peppers and garlic cloves*	
3 Patatas panadera con cebolla y romero*	5,00€
Baked scalloped potatoes with onion and rosemary*	
4 Patatas bravas con alioli*	7,00€
Patatas Bravas (Spanish fried potatoes) with alioli*	
5 Cous cous de verduras con pistachos tostados	7,00€
Vegetable couscous with toasted pistachios	
6 Humus de garbanzos con crudités y pan de pita	8,00€
Humus with crudités and pita bread	
7 Guacamole con pico de gallo y nachos caseros*	9,00€
Guacamole with pico de gallo (Mexican tomato salsa) and homemade nachos*	
8 Falafel libanés acompañado de tzatziki vegano*	8,00€
Lebanese falafel accompanied with vegan tzatziki*	

RACIONES DEL MARY DE LA GRANJA MEAT AND SEA FOOD PORTIONS

10 Alitas de pollo al estilo cajún*	9,00€
Cajun-style chicken wings*	
11 Ensaladilla Cositasricas de patata y atún*	12,00€
Cositasricas potato and tuna salad dish*	
12 Huevos rotos de corral con jamón ibérico	13,00€
Huevos rotos (potato and egg dish) made with free range eggs and Iberian ham	
13 Jamón ibérico de bellota y pan con tomate	21,00€
Iberian ham (from acorn-fed pigs) and toasted bread with tomato	
14 Gambas rojas al ajillo*	21,00€
Red prawns from Ibiza in garlic*	
15 Salpicón de langostinos y pulpo*	18,00€
King prawn and octopus salad cocktail*	

ENSALADAS SALADS

16 Tabulé orgánico de quinoa***	10,00€
con pipas de girasol, calabaza, vinagreta de limón a la menta	
Organic Quinoa tabbouleh***	
with sunflower seeds, pumpkin, and lemon-mint vinaigrette	
17 Ensalada con queso fresco de cabra ibicenco*	12,00€
sobre una cama de brotes verde y rúcula, cherries y piñones	
Salad with fresh Ibizan goat cheese*	
in a bed of green shoots, rocket, cherries and pine nuts	
18 Ensalada de Pavo escabechado*	13,00€
con judías verdes y calabacín a la plancha	
Marinated turkey salad*	
with mustard vinaigrette accompanied with green beans and grilled courgette	

**Vegano

*Apto para celíacos

**Vegan

*Suitable for people with gluten intolerance

ENTRANTES

STARTERS

- | | |
|---|--------|
| 19 Salmorejo cordobés con su guarnición
Salmorejo Cordobés (tomato soup and bread) with its garnish | 10,00€ |
| 20 Ceviche de corvina y langostinos con chips de platanos*
Ceviche of corvina and prawns with banana chips | 17,00€ |
| 21 Arroz chaufa de mariscos (Gambas langostinos mejillón y calamar)
Seafood chaufa rice (Shrimp, king prawns, mussels, squids) | 16,00€ |
| 22 Pasta salteada con tomate, champiñón y albahaca
Pasta sautéed with tomato, mushrooms and basil | 12,00€ |

DE LA HUERTA 100% VEGANO **

FROM ORCHARD 100% VEGAN

- | | |
|--|---------|
| 23 Verduras asadas con salsa romescu*
Mixed roasted vegetables with romescu sauce* | 10,00 € |
| 24 Lasagna de bolognesa de quinoa con crujiente frutos secos y leche de coco*
Quinoa lasagna bolognese with dried fruit crunch and coconut milk* | 15,00 € |
| 25 Calabacines rellenos de ragout de tofu con crujiente setas y crema boniato*
Courgettes with tofu ragout filling with mushroom crunch and sweet potato cream* | 12,00 € |
| 26 Mix vegano (Humus, falafell, tabulé de quinoa, parrillada de verduras)*
Vegan Mix (Humus, falafell, quinoa tabbouleh, grilled vegetables)* | 17,00 € |

DE LA MAR

FROM THE SEA

- | | |
|--|---------|
| 27 Lomo de Salmón con salsa de cítricos*
acompañado de timbal de patata panadera y brocoli
Salmon loin with citric sauce accompanied by a timbale of baked scalloped potatoes* | 15,00 € |
| 28 Bacalao en tempura con salsa de soja con ensalada de wakame
Tempura cod with soya sauce accompanied by wakame salad | 14,00 € |
| 29 Cazuela caribeña de marisco en leche de coco*
acompañada de arroz y patacones
Caribbean shellfish cazuela in coconut milk*
accompanied by rice and patacones (fried green plantains) | 21.00 € |

DE LA GRANJA

FROM THE FARM

- | | |
|---|---------|
| 30 ½ Pollo asado a la naranja*
acompañado patatas rostizadas y ensalada de la huerta
½ Roast Chicken a l'orange*
accompanied by roast potatoes and vegetable salad | 12,00 € |
| 31 Roast beef con salsa de miel y mostaza*
acompañado de puré de patata
Roast beef with honey and mustard sauce*
accompanied by potato puree | 14,00 € |
| 32 Solomillo de cerdo ibérico con salsa de oporto*
acompañado de puré de patata y manzana y espárragos trigueros
Iberian sirloin pork with Port wine sauce*
accompanied by apple and potatoe puree with wild asparagus | 15,00 € |

** Vegano

*Apto para celiacos

**Vegan

*Suitable for people with gluten intolerance

POSTRES

33 Pastel de zanahoria y almendra con crema de mascarpone y salsa de naranja*	6,50 €
Carrot and almond cake with mascarpone cream and orange sauce*	
34 Pastel de chocolate con nube de vainilla de Jamaica*	7,00 €
acompañado de salsa de chocolate picante	
Chocolate cake with Jamaican vanilla <i>nubes</i> (marshmallows)*	
accompanied by de spicy chocolate sauce	
35 Chesscake con galleta de avena y frutos rojos	6,50 €
Chessecake with oatmeal cookies and red fruits	
36 Copa cremosa de piña colada vegana***	7,00 €
Cup cream of vegan <i>piña colada</i> ***	
37 Ensalada de fruta fresca***	6,00 €
Fresh fruit salad***	
38 Servicio de pan (por persona)	2,00 €
Bread (per person)	

BEBIDAS

DRINKS

100% ZUMOS NATURALES 100% JUICES

39-Naranja	Orange	4,50€
40-Açaí y platano	Açaí and banana	5,50€
41-Antioxidante	Antioxidant	7,00€
Fresas, açaí, moras, arándanos y frambuesas		
Strawberries, açai, blackberries, blueberries and raspberries		
42-Revitalizante	Revitalizing	7,00€
Naranja, zanahoria y piña		
Orange, carrot and pineapple		

43-Detox	Detox	7,00€
Manzana, limón, espinacas, pepino, apio y brotes trigo		
Apple, lemon, spinach, cucumber, celery, wheatgrass		

AGUAS WATERS

44 Still mineral water 500ml	2,00€
45 Still mineral water 1000ml	3,50€
46 Agua con gas 500 ml.	2,50€
Sparkling mineral water 500ml	
47 Agua con gas 1L.	4,00€
Sparkling mineral water 1L.	
48 Agua de Aloe vera	Aloe vera water 3,80€

REFRESCOS SOFT DRINKS

49 Coke	2,20€
50 Fanta naranja	Fanta orange 2,20€
51 Fanta limón	Fanta lime 2,20€
52 Lipton tea	2,50€
53 Sprite	2,20€
54 Aquarius	2,50€
85 Kampucha	

BEBIDAS CALIENTES HOT DRINKS

55 Espresso	Express coffee 2,00€
56 Café con leche	Coffee with milk 2,00€
57 Cappuchino	2,50€
58Té o infusiones	Tea or infusions 2,50€

CERVEZAS BEERS

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	0,33L 4,00€
64 Estrella Galicia sin gluten	3,50€

VINOS WINES

BLANCOS WHITE WINES

65 Cantarranas.Verdejo (DO Rueda)	17,00€
66 Valdecuevas Verdejo (DO Rueda)	20,00€
67 Carros y bueyes (Godello)	22,00€
68 Eidosela (DO Albariño)	22,00€

TINTOS RED WINES

69 Auzolan (Ecológico DO Navarra	17,00€
70 Ramón Bilbao (DO Rioja)	20,00€
71 Trus (DO Ribera del Duero)	23,00€
71 Prima 2016 (DO Toro)	26,00€
72 Valbuena 5º año 2008. Vega Sicilia	149,00€

ROSADOS ROSÉ WINES

73 Note Bleue (DO Cotes de Prov)	21,00€
74 Gaintus (DO Penedés)	23,00€

CAVAS Y CHAMPAGNE

75 Permont's 1940 (Brut Nature)	23,00€
76 Eidosela (Brut Nature)	25,00€
77 Moet Chandon (Brut Imperial)	55,00€
78 Veuve Clicquot (Brut imperial)	89,00€

Area de repartos y precio del delivery

Delivery areas and delivery price

Zona 1: Eivissa ciudad

Entrega: 2,00€

Zona 2: Puig d'Valls, Talamanca, Jesus, Playa D'Bossa, Sant Jordi.

Entrega: 4,00€

Mínimos: Zona 1: Mínimo de pedido 20,00€

Zona 2: Mínimo de pedido 25,00€