



# Cositasricas<sup>®</sup>

Comida artesanal

MENU  
ESTATE 2018

# Cositasricas<sup>®</sup>

## COMIDA ARTESANAL

### ANTIPASTI

	<u>Razione</u>	<u>1/2 Razione.</u>
1 Hummus di ceci con pane di pita **	8 €	5 €
2 Guacamole con nachos fatti In casa ***	9 €	5 €
3 Patatine con formaggio Cabrales	9 €	5 €
4 Falafeli Libanesi con salsa di pomodoro speziato **	9 €	5 €
5 Samosa di pollo al curry con tzatziki	10 €	6 €
6 Uova rotte dal pollaio con prosciutto crudo Iberico	12 €	7 €
7 Tacchino in salamoia al vermouth*	12 €	7 €
8 Tagliere di formaggi delle isole Baleari con noci e uve*	18 €	10 €
9 Prosciutto iberico di Bellota con pane e pomodoro	20 €	11 €
10 Salpicòn di polpo e gamberoni***	18 €	10 €
11 Acciughe di Santoña accompagnanti con pane e pomodoro	18 €	10 €
12 Gamberi rossi dilbiza alla piastra*	20 €	11 €

### ENSALADAS

13 Tabulé orgánico di quinoa *** con semi di girasole, zucca, vinaigrette di limone alla menta	10 €
14 Insalata con formaggio di capra Ibicenco* su letto di songino, rucola, pomodorini e pinoli	12 €
15 Nicoise con filetti D' alalunga* e acciughe di Santoña con vinaigretta di senape	13 €
16 Insalata Russa con gamberi e gamberoni	14 €

\*\* Vegan

\*adatto per celiaci

# Cositasricas<sup>©</sup>

## COMIDA ARTESANAL

### DALL' ORTO (100% vegan)

17 Patate rustiche al forno con aglio e peperoni rossi***	5 €
18 Patate tipo panadera al forno in olio d'oliva.** con vino bianco, cipolla e aglio	5 €
19 Riso basmati saltato in padella***	5 €
20 Mix di risi selvaggi saltati con mandorle affettate e uvetta***	5 €
21 Cus cus de verdurì con pistacchi**	6 €
22 Griglia dell'orto***	8 €
23 Lasagna di verdure con mandorle croccanti e salsa di pomodoro***	14 €
24 MIX VEGANO** hummus, falafel, taboule di quinoa e grigliata di verdure	16 €

### PESCI

25 FILETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA* con salsa di agrumi e tortino di patate panadera	14 €
26 RISO CHAUFA AI FRUTTI DI MARE* riso peruviano con gamberoni, calamaro, polpo e gamberi	18 €
27 CEVICHE MIXTO* di corvina e gamberi accompagnati da chips di banana fatti in casa	18 €

### CARNI

28 ½ POLLO ARROSTO ALL'ARANCIA* patate arrostiti con aglio e peperoni, insalata dell'orto	12 €
29 ROAST BEEF* con salsa di miele e senape accompagnati di pure di patate	13 €
30 CACHOPO DI VITELLO (CORDON BLUE SPAGNIOLO) Ripieno di prosciutto crudo e formaggio, patatine fritte, e peperoni de Padròn	16 €

\*\* Vegan

\*adatto per celiaci

# Cositasricas<sup>®</sup>

COMIDA ARTESANAL

## DOLCI

- 32 Torta al cioccolato nero con farina di mandorle\*  
e gelato alla vaniglia 8 €
- 33 Torta di carote e arancia con farina di mandorle e canela \* 7 €
- 34 Tiramissu fatto in casa 7 €
- 35 Chessecake 7 €
- 36 Insalata di frutta fresca\*\*\* 6 €
- 37 Servizio di pane con ali oli (aglio con olio) e olive ( per persona ) 2 €

\*\* Vegan

\*adatto per celiaci



**C/ PERE FRANCES 21.**

**07800. IBIZA. SPAIN**

**+34 871 518 806 +34 871 518 807**

**WWW.IBIZACOSITASRICAS.ES**



**IBIZACOSITASRICAS**