



Temporada 2019

Desde el año 2014 formamos el equipo de Cositasricas en Ibiza, una apuesta por la comida artesanal, casera, saludable, internacional y con atención a diferentes colectivos como celiacos, vegetarianos o intolerantes a la lactosa.

Trasladamos la esencia y el sabor del mar Mediterraneo en nuestro MENU DE YATES, que está diseñado para que pueda disfrutar de un viaje en barco con una amplia carta en la que pueda elegir entre una gran selección de platos sanos, equilibrados y muy sabrosos.

Ensaladas frescas y saludables, el mejor jamón y queso, bandejas de sabrosos bocaditos (en croissant, chapatitas, tapas, tramentinis) con múltiples variaciones que se pueden comer con la mano, nuestras carnes y pescados y unos fabulosos postres artesanales componen esta carta para ser el colofón de su viaje.

Desde pequeñas embarcaciones hasta lujosos yates pueden disfrutar con nuestro servicio a bordo, entregando el pedido a pie de barco en cualquiera de los puertos de la ciudad de Ibiza. También realizamos entregas en otros puertos de la isla de Ibiza según disponibilidad y horarios de entrega.

Nuestras cajas y bolsas isotermales almacenan perfectamente los envases con la comida y le permitirá mantener los alimentos en su temperatura adecuada. La mayor parte de los envases son biodegradables y compostables, acentuando nuestro compromiso con la limpieza sostenible de nuestro paraíso ibicenco.

Por último, deseamos que puedan gozar de una experiencia maravillosa en este enclave único en el mundo y que podamos compartirla con usted.

El equipo de Cositasricas

Cositasricas®

COMIDA ARTESANAL
C/ PERE FRANCES 21.
07800. IBIZA. SPAIN
+34 871 518 806 +34 871 518 807
WWW.IBIZACOSITASRICAS.COM
IBIZACOSITASRICAS

CARTA YATES

ZUMOS NATURALES- Medio litro de zumo recién exprimido-**

- | | |
|---|----|
| 1/ REVITALIZANTE: Naranja, zanahoria y piña | 8€ |
| 2/ ANTIOXIDANTE: Açai, fresas, arándanos y frambuesas | 8€ |
| 3/ DETOX: Espinacas, apio, manzana, pepino y limón | 8€ |

SOPAS Refrescantes, sanas y sabrosas

- | | |
|--|-----|
| 4/ SALMOREJO CORDOBÉS (hay opción vegana)
Sopa fría de tomate con virutas de jamón y huevo cocido | 10€ |
| 5/ GAZPACHO DE REMOLACHA **
Sopa fría de remolacha con cebolla, pimientos y pipas de calabaza | 10€ |

ENSALADAS.-En recipientes grandes de 750ml.-

- | | |
|--|-----|
| 6/ TABULÉ ORGANICO DE QUINOA CON FALAFFEL Y SALSA DE YOGURT **
Quinoa, falaffel, tomate, pepino, cebolla con pipas de girasol y calabaza con vinagreta de limón a la menta y salsa de yogurt y tahina | 16€ |
| 7/ ENSALADA PRIMAVERA
Farfalle con perlas de mozzarella y queso azul con cherry, champiñones y olivas negras y vinagreta de pesto | 16€ |
| 8/ NIÇOISSE CON LOMOS DE BONITO
Con Antxoas de Santoña aliñada con vinagreta de mostaza | 15€ |
| 9/ ENSALADA COSITASRICAS
Ensalada de patata con atún, pimiento rojo, huevo cocido y mahonesa | 16€ |
| 10/ ENSALADA CESAR
Lechuga romana, pechuga de pollo, con crujientes de Bacon.
Pan tostado y su tradicional salsa cesar | 14€ |
| 11/ ENSALADA DE QUESO FRESCO DE CABRA IBICENCO
sobre una cama de brotes verdes y rúcula, con cherries y piñones | 14€ |

** Plato Vegano



Cositasricas

BANDEJAS

12/ BANDEJA DE SURTIDO DE DIPS**

Para 6-8 personas 28€

Para 3-5 personas 16€

Humus de remolacha y guacamole con crudités, pan de pita y nachos

13/ BANDEJA MIX VEGANA**

Para 6-8 personas 30€

Para 3-5 Personas 17€

Humus, fallafel, taboule de quinoa, verduras a la plancha, cous cous vegano y pan de pita

14/ BANDEJA DE SURTIDO DE BROCHETAS *-no gluten-

25 unidades 40€

12 unidades 23€

Melón con jamón.

Perla de mozzarella, albahaca y tomate.

Brocheta de Queso de Mahon con uvas

15/ BANDEJAS DE TAPAS

12 unidades 28€

6 unidades 16€

Queso de cabra con cebolla confitada y nueces

Tortilla de patata sobre pan con tomate

Pimiento de piquillo relleno de ensalada de atún

16/ BANDEJA DE JAMÓN IBÉRICO *Sin pan con tomate-no gluten-

Para 4 personas 35€

Servido con pan con tomate

17/ BANDEJA SURTIDA DE QUESOS DEL PAIS *Sin picos-no gluten-

Para 6-8 personas 35€

Para 3-5 personas 21€

Tres variedades de quesos acompañados de nueces y picos

18/ BANDEJA MIXTA DE EMBUTIDOS Y QUESOS IBICENCOS *Sin pan con tomate-no gluten-

Para 6-8 personas 36€

Para 3-5 personas 21€

Sobrasada, butifarra y butifarrón. Quesos de cabra y oveja. Con encurtidos y pan con tomate

19/ BANDEJA DE WRAPS

18 unidades 39€

9 unidades 23€

Salmón ahumado, rucula, manzana y queso fresco

Verduras a la plancha, queso de cabra y nueces

Roast beef con espinacas, queso crema y mostaza



Cositasricas

a

20/ BANDEJA DE CHAPATINAS

12 unidades	32€
6 unidades	18€

Jamón ibérico con tomate
Pavo escabechado, cebolla confitada y rúcula
Queso manchego, tomate y antxoas

21/ BANDEJA DE SANDWICHES EN TRAMENCHINI

12 unidades	28€
6 unidades	16€

Queso brie, rucula y nueces
Atún , lechuga y mahonesa
Salmón ahumado y salsa tártara

22/ BANDEJA DE MINICROISSANT DE MANTEQUILLA

12 unidades	28€
6 unidades	17€

Jamón cocido con queso Emental
Ensalada de huevo cocido y espárragos
Jamón ibérico

PARA COMPARTIR

8 Raciones

23/ TORTILLA DE PATATA	25€
24/ QUICHE DE ESPINACAS, RICOTA Y NUECES	26€
25/ EMPANADA HOJALDRE DE JAMÓN Y QUESO	26€

DE NUESTRA COCINA

26/ MILANESITAS DE POLLO PAYÉS CON SALSAS TARTARA	15€
27/ MILANESITAS DE TERNERA GALLEGA CON SALSAS DE TOMATE CASERA	18€
28/ MILANESITAS DE SOLOMILLO DE CERDO IBERICO CON SALSAS BARBACOA	17€

Todas nuestras Milanésitas van acompañadas de patatas fritas paja

29/ SPAGUETTIS SALTEADOS CON CHAMPIÑONES	10€
--	-----

Acompañados de Salsa de Tomate casera o Pesto. Vegano o vegetariano

POSTRES

30 COPA DE PIÑA COLADA CON CRUJIENTE DE COCO vegano	8€
31 CHESSECAKE con frutos rojos sobre galleta de avena	8€
32 PASTEL DE ZANAHORIA, ALMENDRAS Y NARANJA (Sin harina ni leche)**	8€
33 PASTEL DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS (Sin harina ni leche)**	8€
34 BANDEJA DE BROCHETAS DE FRUTA**	16 unidades 32€ 8 unidades 18€

-----SE HACEN TARTAS POR ENCARGO-----

** Apto para celíacos

PRECIOS CON EL 10% DE VAT O IVA INCLUIDO.

