



SALAO

Atlantic Restaurant

En apoyo a la sostenibilidad, muchas de nuestras elaboraciones están realizadas con productos de proveedores locales de la isla de Ibiza

We are highly committed to sustainability, therefore many of our products are made with locally sourced materials from the island of Ibiza

Entrantes fríos

Cold starters

Gazpacho Andaluz

14

Tomate, pepino, pimiento, vinagre de Jerez y aceite de oliva
Tomate, pepino, pimiento, vinagre de Jerez y aceite de oliva

Ensalada Caprese

22

Tomate Cherry, Burrata di Bufala, AOVE y albahaca
Tomate Cherry, Burrata di Bufala, AOVE y albahaca

Ensalada de berros, naranja y queso feta

18

Watercress, orange and feta cheese salad
Berros, almendra picante, naranja, queso feta, sésamo y ajo negro
Watercress, spicy almonds, orange, feta cheese, sesame and black garlic

Ensalada de piña asada y queso ibicenco

18

Roasted pineapple and ibizan cheese salad
Piña, queso ibicenco, romero, espinacas, nueces de macadamia
Pineapple, Ibizan cheese, rosemary, spinach, macadamia nuts

Ensalada César

22

Lechuga, pechuga de pollo, crostini, beicon, parmesano y salsa César
Lettuce, chicken breast, croutons, bacon, Parmesan and Caesar sauce

Ensalada César vegana

22

Heura, lechuga, salsa César sin anchoa, bacon de berenjena
Heura, lettuce, Caesar sauce without anchovy, aubergine bacon

Plato de jamón 5 jotas

36

Jamón 5J 100% Ibérico
100% 5J Iberico Ham

Ceviche de pescado del día

24

Pescado blanco, ají amarillo, cebolla roja, cancha, choclo y boniato
White fish, yellow ají, red onion, Andean toasted corn, sweet corn and sweet potato

Sushi

Combo Sushi Bless (20 Piezas)

50

Compuesto por 8 piezas de Hosomaki, 8 de Uramaki y 4 de niguiiri.
Variado de Atún rojo Balfegó, Salmón noruego, Hamachi, Gamba EBI y Surimi
Includes 8 pieces of Hosomaki, 8 of Uramaki and 4 of niguiiri. Contains Balfegó bluefin tuna, Norwegian salmon, Hamachi, EBI prawn and Surimil

Spice Tuna Roll (8 Piezas)

24

Atún rojo Balfegó y aguacate con alga nori envuelto en arroz Shari, acabado con togarashi y spicy mayo
Balfegó red tuna and avocado with nori seaweed wrapped in Shari rice, finished with togarashi and spicy mayo

Gon Roll-Avocado Ebi Tempura (8 Piezas)

22

Gamba rebozada en Panko y queso crema con arroz Shari envuelto en láminas de aguacate, acabado con spicy mayo
Prawn in panko coating and cream cheese with Shari rice wrapped in avocado slices, finished with spicy mayo

Philadelphia Roll (8 Piezas)

20

Queso crema y salmón con alga nori envuelto en arroz Shari, acabado con semillas de sésamo y mayonesa cítrica
Cream cheese and salmon with nori seaweed wrapped in Shari rice, finished with sesame seeds and citrus mayonnaise

Uramaki Vegetariano (8 Piezas)

20

Fruta y verdura a elección con alga nori envuelto en arroz Shari
Fruit and vegetable to choose with nori seaweed wrapped in Shari rice

Entrantes calientes Hot starters

Croquetas de zanahoria (6 unidades)

14

Carrot croquettes (6 pcs)
Croquetas de curry con zanahoria y mayonesa de lima
Curry croquettes with carrot and lime mayonnaise

Patata brava hojaldrada con frita de pulpo

20

Fried potatoes layered with fried octopus
Patata, salsa brava y mayonesa japonesa, pulpo
Potato, brava sauce and Japanese mayonnaise, octopus

Bless club sandwich tradicional 24

Pan hojaldrado, pollo, tomate, lechuga, salsa César, beicon y huevo
Brioche, chicken, tomato, lettuce, Caesar sauce, bacon and egg

Veggie Bless Burger  32

Hamburguesa vegetariana, queso gouda, verduras encurtidas, cebolla, sweet chillie, rúcula y alioli
Vegetarian burger, Gouda cheese, pickled vegetables, onion, sweet chilli, rocket and aioli

Wagyu Bless Burger 32

Hamburguesa de Wagyu, queso gouda, verduras encurtidas, cebolla, sweet chillie, rúcula y alioli
Wagyu burger, Gouda cheese, pickled vegetables, onion, sweet chilli, rocket and aioli

Lobster roll 34

Bogavante, limón, tomate, Tabasco, estragón, queso fresco, mostaza
Lobster, lemon, tomato, Tabasco, tarragon, fresh cheese, mustard

Principales Main Dishes

Trofie al pesto  24

Piñones. Albahaca, pecorino, parmesano y AOVE
Pine nuts, Basil, Pecorino, Parmesan and extra virgin olive oil

Tagliata de ternera con verduras 32

Beef tagliata with vegetables
Ternera, verduras de temporada, parmesano, piñones, reducción de balsámico
Beef, seasonal vegetables, Parmesan, pine nuts, balsamic reduction

Pollo laqueado con mango 27

Laquered chicken with mango
Pollo, salsa de soja, mango
Chicken, soy sauce, mango

Salmón al grill con sweet chili y verduras de temporada 30

Grilled salmon with sweet chilli and seasonal vegetables
Salmón al grill, soja, sweet chili, verduras de temporada
Grilled salmon, soy, sweet chilli and seasonal vegetables

Arroz negro de sepia y calamar 24/pax

Black rice with cuttlefish and calamari
Arroz, sepia, calamar
Rice, cuttlefish, calamari

Caviar

Caviar Imperial Oscietra 30Gr
Imperial Oscietra Caviar 30Gr

180/unid

Postres Desserts

Bless almond ice cream

16

Helado de vainilla con galleta crujiente en chocolate con leche y almendras tostadas

Vanilla ice cream with crunchy biscuit with milk chocolate and toasted almonds

Helados

14

Ice cream

Vainilla, chocolate y fresa

Vanilla, chocolate and strawberry

Taco de piña colada

14

Pina colada taco

Sable con gelee de piña, bizcocho de coco y cremoso de piña

Sable with pineapple jelly, coconut sponge cake and pineapple cream

Ensalada de fruta de temporada

18

Seasonal fruit salad

Vegan brownie

14

Brownie con cremoso de chocolate negro y helado de avellana

Brownie with creamy dark chocolate and hazelnut ice cream