

EST.



2025

La Galita

MEDITERRANEAN CHIRINGUITO



To share... or not

- 5J acorn-fed iberian jam. Jamón Ibérico 5J** 44€
Toasted crystal bread with grated tomato and EVOO
Pan de cristal tostado, tomate rallado y AOVE
- Red gilda. Gilda Roja**   14€
Red tuna, pickled vegetables and Japanese spring onion
Atún rojo, encurtidos seleccionados y cebolleta japonesa
- Iberian Ham croquettes. Croquetas de jamón ibérico**   16€
Creamy, taped Iberian coppa
Creemosas, con láminas de coppa ibérica
- Cured beef croquettes. Croquetas de cecina**   17€
With Mahón cheese
Con nieve de queso Mahón
- BLESS Guacamole** 19€
Seasoned Hass avocado, xnipec sauce and artisan totopos
Aguacate hass aliñado, xnipec y totopos artesanos
- Caesar salad 2.0. Ensalada César 2.0**     24€
Confit chicken, crispy bacon, classic dressing and golden croutons
Pollo confitado, bacon crujiente, salsa clásica y croutons dorados
- Burrata and truffle salad. Ensalada de burrata y trufa**    28€
Fresh leaves, premium burrata, toasted hazelnuts, smooth truffle cream and honey vinaigrette
Hojas frescas, burrata premium, avellanas tostadas, crema suave de trufa y vinagreta de miel
- Watermelon and feta salad. Ensalada de sandía y feta**  21€
Fresh watermelon, feta cheese, mint, and light vinaigrette
Sandía fresca, queso feta, hierbabuena y vinagreta ligera
- Selection tomatoes. Selección de tomates**  25€
Summer tomatoes, bonito belly, pickled peppers and red onion
Tomates de verano, ventresca de bonito, piparras encurtidas y cebolla roja



It's sushi o'clock!

AVAILABLE FROM WEDNESDAY TO SUNDAY
DISPONIBLE DE MIÉRCOLES A DOMINGO

Uramaki California Roll 🍣 24€
Prawn, avocado, cucumber
Gamba, aguacate, pepino

Uramaki Spicy tuna 🐟🍱 28€
Tuna and spicy mayo
Atún y mayonesa picante

Uramaki BLESS dragon 🍣🍷🌾 25€
Panko prawn, avocado and mango
Gamba panko, aguacate y mango

Uramaki Aburi salmon 🐟🍷🍱🌾 26€
Flambeed salmon and spicy mayo
Salmón flambeado y mayonesa picante

Poke de atún rojo. Red tuna poke 🐟🌾 28€
Sushi rice, tuna Bafelgó, wakame, mango, crispy onion and hass avocado
Arroz de sushi, atún Bafelgó, wakame, mango, cebolla crujiente y aguacate hass

Poke veggie 🌱🌾🍷🍱 23€
Sushi rice, Hass avocado, edamame, cucumber, firm tofu, toasted sesame seeds, Japanese spring onion, and ponzu
Arroz de sushi, aguacate hass, edamame, pepino, tofu firme, sésamo tostado, cebolleta japonesa y ponzu

BLESS Mediterranean fitness bowl 🍷 24€
Confit chicken, basmati rice, Hass avocado and citrus yogurt
Pollo confitado, arroz basmati, aguacate hass y yogurt cítrico

Asian protein bowl 🍷🌾🍱 24€
Confit chicken, reduced teriyaki sauce, basmati rice and sauteed vegetables
Pollo confitado, teriyaki reducida, arroz basmati y verduras salteadas



Rices

Black rice. Arroz negro 🦐🦑🐙..... 34€/pp*

Red prawn, local squid and its ink

Gamba roja, calamar ibicenco y su tinta

Seafood rice. Arroz del pescador 🦐🦑🐙..... 32€/pp*

Fresh croaker and king prawns

Corvina fresca y gambón

Carabineros rice. Arroz con carabineros 🦐🦑🐙🥚🥛..... 56€/pp*

Carabineros prawns and their heads emulsion

Carabineros al punto y emulsión de sus cabezas

Veggie rice with seasonal vegetables 🌿🥕..... 27€/pp*

Arroz veggie con verduras de temporada

Beef and mushrooms rice. Arroz de lomo bajo y setas 42€/pp*

Grilled sirloin steak with wild mushrooms

Lomo bajo a la brasa y setas silvestres

*Minimum of 2 people. Mínimo 2 personas

Our chef's favs

Club sandwich 2.0 🍷🥚🥓🥕..... 27€

Confit chicken, boiled egg, crispy bacon, lettuce, tomato and

Japanese mayo in toasted brioche

Pollo confitado, huevo cocido, bacon crujiente, lechuga, tomate y

mayonesa japonesa en brioche tostado

Wagyu burger 🍷🥚🥓🥕..... 34€

Wagyu beef, Monterey Jack cheese, bacon bites, and emmy sauce in a brioche bun with french fries

Wagyu al punto, queso monterrey jack, bacon bites y salsa emmy en

brichoche con patatas fritas

Burrata pinsa 🍷🥚🥓..... 24€

Red pesto, arugula, Kalamata olives, premium burrata and sun-dried tomatoes

Pesto rojo, rúcula, aceituna kalamata, burrata premium y tomate seco



From sea to Land

Fire-grilled octopus. Pulpo al olivo   34€

Searched octopus, Ibizan potato marzipan and Kalamata olive emulsion
Pulpo marcado al fuego, mazapán de patata ibicenca y emulsión de aceituna kalamata

Grilled Ibiza squid. Calamar de Ibiza a la brasa    29€

Red prawn broth and toasted almond
Caldo rojo de carabinero y almendra tostada

Grilled salmon. Salmón a la brasa     32€

Glazed salmon loin with seasonal vegetables
Suprema lacada con verduras de temporada

Fish of the day. Pesca del día    *PM

Market selection, Bilbao style with garnish
Según mercado, a la bilbaína clásica y guarnición

Dry-aged beef sirloin grilled..... 46€

Lomo bajo de vaca madurada a la brasa

Free-range chicken thigh. Contramuslo de pollo payés 32€

Marinated in herbs and fire finished
Marinado en hierbas y terminado al fuego

The best company

Grilled lettuce hearts. Cogollos a la brasa    9€

With warm nut vinaigrette
Con vinagreta templada de frutos secos

Green salad. Ensalada verde  8€

Baby lettuce leaves, spring onion, and house vinaigrette
Hojas de lechuga viva, cebolleta tierna y vinagreta de la casa

Grilled Bimi  9€

Bimi a la brasa

Piquillo peppers. Pimientos del piquillo   10€

Slowly confit in Tolosa style
Confitados lentamente al estilo Tolosa



Little gourmets

- Cheese burger kids. Hamburguesa de queso** 🌾🥛 21€
Wagyu beef with Monterey Jack cheese, served with French fries
Carne de wagyu con queso jack monterrey, acompañada de patatas fritas
- Pasta Alfredo** 🌾🥛 23€
With juicy chicken, light cream and parmesan
Con pollo jugoso, crema suave y parmesano
- Pasta with tomato and parmesan sauce** 🌾🥛 22€
Pasta con salsa de tomate y parmesano
- Chicken fingers. Fingers de pollo** 🌾 21€
Crispy chicken strips with fries
Tiras de pollo crujiente con patatas fritas
- Grilled fish. Pescado a la plancha** 🐟 26€
With seasonal vegetables
Con verduras de temporada

Desserts

- Fruit Platter. Selección de frutas** 🍏 14€
- Quark & Pistacho cheesecake. Tarta de queso quark y pistacho** 🌾🥛 12€
Light and high-protein cheesecake
Cheesecake ligero y alto en proteína
- Lemon sorbet & meringue. Sorbete de limón y merengue** 12€
Refreshing and balanced
Refrescante y equilibrado

Allergens



Vegetarian dish. *Plato vegetariano*



Vegan dish. *Plato vegano*



Sustainable Product. *Producto Sostenible*



Local product. *Producto local*



Milk. *Leche*



Eggs. *Huevos*



Gluten



Lupins. *Altramuces*



Crustaceans. *Crustáceos*



Mustard. *Mostaza*



Shellfish. *Moluscos*



Fish. *Pescado*



Sesame. *Sésamo*



Soy. *Soja*



Nuts. *Frutos con cáscara*



Celery. *Apio*



Sulphite. *Sulfitos*

DRINKS



SOFT DRINKS

Coca-Cola Regular / Zero..... 6€	Royal Bliss Tonic..... 6€
Fanta Naranja/Limón 6€	Royal Bliss Soda 6€
Fuze Tea..... 6€	Red Bull Sugar free..... 8€
Aquarius 6€	Aqua Panna 75cl 9€
Sprite 6€	San pellegrino Singular 75cl .. 10€
Minute Maid Selección..... 6€	

HOT DRINKS

Infusions. <i>Infusiones</i> 4,5€	Latte. <i>Café con leche</i> 5€
Espresso coffee..... 4€	Cappucino 5,5€
Double espresso coffee 6€	Frappe coffee 8€
Coffee with a dash of milk . 4,5€	Espresso with condensed milk . 5€
<i>Café cortado</i>	<i>Café bombón</i>

NATURAL JUICES

Green Detox 14€
Cucumber, banana, pineapple, spinach and lemon <i>Pepino, plátano, piña, espinaca y limón</i>
Red Energy 14€
Grapefruit, orange and strawberry <i>Pomelo, naranja y fresa</i>
Sun Fresh 14€
Watermelon, orange and lemon <i>Sandía, naranja y limón</i>
Orange juice 12€
<i>Zumo de naranja</i>

HEALTHY SMOOTHIES

Coconut Matcha 14€
Matcha japonés, leche de coco y sirope de agave <i>Japanese matcha, coconut milk and agave syrup</i>
Tropical protein 14€
Piña fresca, yogur griego, leche de coco y semillas de chía <i>Fresh pineapple, Greek yogurt, coconut milk and chia seeds</i>



BEERS

Heineken	7€/9€	Paulaner.....	9,5€
Heineken Sin 0,0%.....	7€	Cruzcampo sin gluten.....	7€
Sol.....	7,5€		

SANGRÍA

Cava sangría	20€/80€	Champagne sangría	180€
Red wine sangría.....	18€/60€	White wine sangría	18€/60€

SIGNATURE COCKTAILS

Golden Passion	20€
<i>Brugal Añejo, pineapple, coconut, passion fruit and lemon</i> <i>Brugal Añejo, piña, coco, fruta de la pasión y limón</i>	
Green Garden	20€
<i>Bacardi, cucumber, apple, lime, mint, sugar and soda</i> <i>Bacardi, pepino, manzana, lima, hierbabuena, azúcar y soda</i>	
Smoked Sunset	20€
<i>Mezcal, silver tequila, mandarin, Grand Marnier and lemon</i> <i>Mezcal, tequila silver, mandarina, Grand Marnier y limón</i>	
Tropical Velvet	20€
<i>Cachaça, amaretto, mango, coconut and dark chocolate</i> <i>Cachaça, amaretto, mango, coco y chocolate amargo</i>	
Bless Signature	20€
<i>Gin, Saint Germain liqueur, falernum, lemon and blue curaçao</i> <i>Ginebra, licor Saint Germain, falernum, limón y blue curaçao</i>	



COCKTAILS

Aperol Spritz (charity cocktail) 18€*

Cava, Aperol and sparkling water

Cava, Aperol y agua con gas

Moscow Mule 19€

Grey Goose La Poire pear, lime and ginger beer

Grey Goose La Poire pera, lima y ginger beer

Bloody Mary..... 19€

Belvedere vodka, Perrins sauce, Ibiza salt, pepper, lemon and tomato

Vodka Belvedere, salsa Perrins, sal de Ibiza, pimienta, limón y tomate

Margarita 19€

Tequila Volcán de Mi Tierra Blanco, triple sec and lime juice

Tequila Volcán de Mi Tierra Blanco, triple seco y zumo de lima

Paloma..... 19€

1800 Silver, white, lime, agave syrup, grapefruit soda, and Ibiza salt

1800 Silver, lima, sirope de agave, soda de pomelo y sal de Ibiza

Porn star Martini 19€

Belvedere vodka, vanilla, passion fruit and lemon juice

Vodka Belvedere, vainilla, fruta de la pasión y zumo de limón

Michelada Clásica 14€

Beer, lemon juice, mix of sauces, spices, clamato and chilies

Cerveza, jugo de limón, salsas variadas, especias, clamato y chiles

SIGNATURE MOCKTAILS

Pink Coconut 15€

Strawberry, coconut and pineapple

Fresa, coco y piña

Mediterranean Spritz 15€

Grapefruit, mint, lemon, sugar and soda

Pomelo, menta, limón, azúcar y soda

Passion Mule..... 15€

Passion fruit, orange, lime and ginger beer

* For every cocktail served in 2026, we will donate €1 to the Ibiza IN charity.
Por cada cóctel servido en 2026 donamos 1€ a la asociación Ibiza IN.



APERITIFS & LIQUEURS

Campari	9€	Grappa Nonino.....	10€
Fernet Branca	10€	Sambuca	9€
Hierbas Ibicencas.....	8€	Grand Marnier Cordon Rouge ..	10€
Café Caleta	8€	Patxarán.....	8€
Llimó de S'Hort	9€	Jägermeister	10€
Baileys	9€	Demonio de los Andes Acholado .	9€
Amaretto Disaronno	9€		

RON

Ron Bacardi Blanco.....	16€/160€
Ron Bacardi spiced.....	16€/160€
Ron Bacardi 8 años	17€/170€
Brugal añejo	16€/160€
Brugal Extra Viejo	17€/170€
Brugal 1888	18€/180€
Santa teresa Gran Reserva 1796	21€/200€
Zacapa 23	22€/220€

GINS

Bombay Sapphire	16€/160€
Bombay Presse	18€/180€
Larios 12.....	16€/160€
Puerto de Indias	17€/170€
Puerto de Indias no alcohol	15€/150€
Roku	18€/180€
Hendricks.....	18€/180€
Monkey 47	22€/220€
G'Vine Floraison	22€/220€
Brockman's.....	18€/180€

BRANDY & COGNAC

Carlos I.....	14€
Hennessy VS	21€/210€



VERMUTS

Martini Bianco	9€	Martini Fiero	9€
Martini Extra dry.....	9€	Can Rich Rojo	10€
Martini Rosso.....	9€	Can Rich Blanco	10€

VODKA

Grey Goose	19€/190€
Belvedere	19€/190€
Belvedere Ten	45€/450€
Belvedere Dirty Brew	19€/190€

WHISKEY & BOURBON

Macallan 12Y double cask	19€/190€
Glenmorangie The Original 12Y	18€/180€
Glenmorangie The Lasanta 15Y	28€/280€
Dewars 12Y.....	16€/160€
Johnnie Walker Black Label	17€/170€
Maker's Mark.....	16€/160€

TEQUILAS & MEZCALES

Volcán de Mi Tierra Blanco.....	18€/180€
Maestro Dobel.....	23€/230€
Patron Silver.....	18€/180€
Patron Añejo	24€/240€
Mezcal 400 Conejos	21€/210€

WINES
& CHAMPAGNES



WHITE WINES

Can Rich.....42€
Malvasía – Ibiza, España

Acrollam55€
Giró Ros, Prensall – Mallorca, España

Minuty Prestige Blanc 60€
Rollé, Clairette – Provence, Francia

Do Ferreiro..... 11€/45€
Albariño – Rías Baixas, España

Abadía San Quirce9€/42€
Verdejo – Rueda, España

Muga Blanco Barrica.....45€
Viura – Rioja, España

Castillo de Ygay Blanco..... 1200€
Viura, Malvasía – Rioja, España

Louis Latour Chablis..... 16€/72€
Chardonnay – Chablis, Francia

Finca Saltamontes..... 120€
Verdejo – Rueda, España

Cloudy Bay.....85€
Sauvignon Blanc – Nueva Zelanda



ROSÉ

Can Rich.....42€
Monastrell – Ibiza, España

Flor de Muga45€
Garnacha – Rioja, España

M de Minuty..... 10€/50€
Garnacha, Cinsault, Syrah - Provence, Francia

Minuty Prestige12€/60€
Garnacha, Syrah, Rolle - Provence, Francia

Whispering Angel.....14€/68€
Garnacha, Rolle, Cinsault – Provence, Francia

Rock Angel.....125€
Garnacha, Cinsault, Syrah – Provence, Francia

Château Pibarnon Bandol..... 95€
Mourvèdre, Cinsault – Bandol, Francia

SWEET WINES

Dulce de Invierno9€
80 % Verdejo, 20 % Moscatel. Valladolid



RED WINES

Can Rich	42€
<i>Monastrell – Ibiza, España</i>	
AN/2 (Ànima Negra)	95€
<i>Callet, Mantonegro, Fogoneu – Mallorca, España</i>	
Muga Crianza	11€/45€
<i>Tempranillo, Garnacha – Rioja, España</i>	
Viña Ardanza Reserva	70€
<i>Tempranillo, Garnacha – Rioja</i>	
Abadia San Quirce	9€/40€
<i>Tempranillo – Ribera del Duero, España</i>	
Artadi Viñas de Gain	52€
<i>Tempranillo – Álava, España</i>	
Viña Ardanza Reserva	72€
<i>Tempranillo, Garnacha – Rioja, España</i>	
Louis Latour Beaune Villages	70€
<i>Pinot Noir – Borgoña</i>	
M9	15€/80€
<i>Tempranillo – Ribera del Duero, España</i>	
Carmelo Rodero	68€
<i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon – Ribera del Duero, España</i>	
Vega Sicilia Único	800€
<i>Tinto Fino, Cabernet Sauvignon – Ribera del Duero, España</i>	
Pingus 2014	2600€
<i>Tempranillo – Ribera del Duero, España</i>	
Termanthia	400€
<i>Tinta de Toro – Toro, España</i>	
Terraza de los Andes Malbec	49€
<i>Malbec – Mendoza, Argentina</i>	

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow Label Brut.....	24€/170€
Veuve Clicquot Rosé	28€/195€
Ruinart Brut	28€/185€
Ruinart Rosé	215€
Ruinart Blanc de Blancs	235€
D. Perignon	480€
D. Perignon Rosé.....	600€
D. Perignon Plénitude 2	1250€
Cristal Roederer Brut.....	690€
Cristal Roederer Rosé	950€
Krug Clos D'Ambonnay 2000	3800€
Krug Rosé.....	820€

CAVA

Juve & Camps Milesime.....	16€/85€
Llopart Ex Vite Brut.....	125€
Llopart Microcosmos Brut Nature.....	75€