





DE LA TIERRA

Gamba roja templada (4 pcs) 🍤 30€

Warm red prawns (4 uds), salt-cooked and served at their natural point
Cocinada a la sal, servidas en su punto natural

Steak tartar de vaca gallega 🍖🥚🥫 32€

Galician beef steak tartare, hand-chopped Galician tenderloin, seasoned to order and served with grilled bone marrow.
Carne de solomillo gallego picada a cuchillo, aliñada al momento y servida con caña de tuétano a la brasa.

Foie, cecina y naranja (2pcs) 🍷🥖🍊 28€

Foie, cured beef & orange (2 pcs), toasted brioche, seared foie gras, Pedro Ximénez reduction, cured beef shavings and fresh orange zest
Brioche tostado, foie sellado al momento, reducción de Pedro Ximénez, virutas de cecina y piel de naranja fresca.

Vieiras a la mantequilla 🍷🥚 34€

Scallops in butter, scallops browned in beurre noisette, samphire and black truffle shavings.
Vieiras doradas en mantequilla noisette, salicornia y láminas de trufa negra

Carpaccio picanha curada 🍷🥚🍷 29€

Cured picanha carpaccio served with burrata and toasted pine nuts
Con nieve de burrata y piñon tostado

Ensalada de aguacate y pomelo 🥑🍷🥚 23€

Avocado and grapefruit salad, hass avocado in textures, pink grapefruit, fresh sprouts and a citrus vinaigrette.
Aguacate hass en texturas, pomelo rosado, brotes vivos y vinagreta citrica

Tomates de selección y burrata 🍷🥚🍷🍷 25€

Selection tomatoes & burrata, grilled semi-roasted tomatoes, fresh burrata stracciatella, red pesto and basil oil.
Tomates soasados a la brasa, stracciatella de burrata fresca, pesto rojo y aceite de albahaca

Flor de alcachofa confitada (2und) 🍷🥚🥫 22€

Confit artichoke flower (2 pcs), slowly confit artichoke finished on the grill, with a light gratinated garlic mousseline.
Alcachofa confitada lentamente y acabada en brasa, con muselina ligera de ajo gratinada

Gambas al ajillo 🍷🍷🍷 28€

Prawn in garlic with AOVE and chili
Gambas al ajillo con AOVE y guindilla

Bread and oil €3.50

Servicio pan y aceite 3,50€

DE LA LUMBRE



- Carabinero rojo (1ud)** 🦞 24€
Red carabinero, wild carabinero prawn grilled over embers
Carabinero salvaje marcado a la brasa
- Rodaballo salvaje** 🐟🍋 46€
Wild turbot, perfectly cooked loin, grilled bimi and a citrus
Bilbao-style sauce
En suprema al punto, bimi asado y bilbaína cítrica
- Corvina de roca** 🐟🍷 44€
Rock croaker, fire-seared with fennel purée, dill and crispy kale
Marcada al fuego con puré de hinojo, eneldo y kale crujiente
- Pesca del día** 🐟🍋 MP*
Fish of the day, whole market selection with classic Bilbao-style sauce
Pieza entera seleccionada con bilbaína clásica
- * Market price. Precio según mercado
- Contramuslo de pollo payés** 32€
Free-range chicken thigh, marinated with Ibiza herbs and finished
over the fire
Marinado en hierbas de Ibiza, terminado al fuego
- Presa ibérica de bellota** 34€
Acorn-fed Iberian pork presa, prime cut of Iberian pork, cooked to
perfection
Corte noble de cerdo ibérico, marcado al punto.
- Solomillo Rossini** 🍷🍄 46€
Rossini beef tenderloin. Tenderloin medallion with fresh foie gras and
shaved black truffle
Medallón de solomillo, foie fresco y trufa negra laminada
- Lomo bajo madurado** 43€
Dry-aged sirloin, selected beef, controlled ageing and cooked to the
perfect point
Carne seleccionada, maduración controlada y punto exacto
- Txuleta de vaca madurada** 98€
Dry-aged beef txuleta, premium cut to share with extended ageing
Pieza premium para compartir, maduración prolongada
- Picaña madurada** 44€
Aged picanha steak. Traditional Brazilian cut of beef, dry-aged
Corte de vacuno madurado a la parrilla

Bread and oil €3.50
Servicio pan y aceite 3,50€



CON COMPAÑÍA

Patata rota y pimientos de padrón ✓ 12€

Ibizan smashed potatoe fries in its skin, padron peper and seasalt
Patata ibicenca frita en su piel, pimientos de Padrón y sal marina

Enladada verde aliñada ✓  10€

Dressed green salad, Fresh leaves, spring onion and house vinaigrette
Hojas vivas, cebolleta tierna y vinagreta de la casa

Pimientos de piquillo ✓  12€

Piquillo peppers. Slowly confit Tolosa style
Confitadas lentamente al estilo Tolosa

Bimi a la brasa ✓ 11€
Grilled bimi

DEL HORNO

Inmersión 12€

Coconut, lime, mint and aged rum
Coco, lima, hierbabuena y ron añejo

Finca 12€

70% chocolate, toasted almond, fig and olive oil
Chocolate 70%, almendra tostada, higo y AOVE

Atardecer 12€

Infused milk, blood orange and caramel
Leche infusionada, naranja sanguina y caramelo

Nocturna 12€

Bourbon vanilla and kaffir lime
Vainilla bourbon y lima kaffir

Bread and oil €3.50
Servicio pan y aceite 3,50€



ALLERGENS

Alérgenos



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*