

Para picar

- ★ **El tradicional "pica pica" Ses Savines** 23
(mejillones en escabeche, chipirones fritos, bacalao rebozado, calamares y croquetas de pescado)
- Cazuelita de mejillones a la marinera o al vapor 11
- Ceviche de pescado y mariscos 16
- Jamón ibérico de bellota 28
- Foie micuit con mermelada de manzana 14
- Vieira con foie y mango 5
- ★ **Burrata, tomates, olivas de kalamata y pesto** 19
- Calamar en tempura y suave mahonesa de sésamo 18
- Croquetas de jamón de Jabugo 11
- Las anchoas del Cantábrico 14
- Surtido de quesos de Ibiza 14
- Pan con tomate / Pan con alioli 2

Entrantes

- Pulpo a la Gallega 25
- Tartar de atún con mango 16
- ★ **Ensalada de queso de cabra ibicenca** 14
- Fettucine Frutti di Mare 16
- Carpaccio de ternera con parmesano y rúcula 13
- ★ **Gazpacho de tomate en texturas** 12
- Parmigiana de berenjena alla pugliese 12
- Verduras a la parrilla con salsa romesco 14
- Ravioli de alcachofas con salsa de setas 16
- Ensalada de tomates 16
(Monterosa, San Marzano Divino y Kumato)

★ **Recomendado por el chef**

Nuestros arroces y guisos marineros

(Min. 2 personas / precio por persona)

★ Arroz negro con su toque picante 20

Paella de pescado y marisco 28

Arroz a banda 20

★ Paella mixta 23

Arroz con bogavante 32

Fideuá de pescado y marisco 28

Bullit de peix 32

Bullit de peix con arroz a banda 35

Pescados

Tataki de atún con guacamole 24

Bacalao negro con puré de guisantes y tirabeques 32

Bogavante a la brasa 35

Bogavante con huevos y patatas fritas 40

Surtido pescado ibicenco SM

Mero y verduritas 30

★ Pescado del día al horno o a la parrilla SM

Carnes

Surf & Turf: solomillo de ternera (250 g.), gamba y sus salsas 33

Pechuga de ave en pan con romesco 15

Lomo bajo de vaca gallega (300 g.) 26

Solomillo de vaca gallega (250 g.) 30

Carré de cordero con puré de patata al parmesano y pimientos del Padrón 33

Chuletón de vaca gallega madurado (600 g.) 38

★ Recomendado por el chef

I.V.A.
Incluido

Este establecimiento conoce y aplica las obligaciones del Real Decreto sobre la protección contra los anisakis. Disponemos de cartas con información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Por el tipo de manipulación, no se puede garantizar la ausencia total de alérgenos. Soliciten información a nuestro personal.