



## PARA COMPARTIR

**CECINA D.O LEÓN | €16.00**

Gran Reserva

**CROQUETAS | € 3.00 UNID**

Creemosas de Boletus

**BUÑUELOS | €3.00 UNID**

De bacalao

**PIMIENTOS | €6.00**

Del Padrón

**PATATAS BRAVAS | € 6.00**

Con chile chipotle y "Allioli"

**ANCHOAS Y BOQUERONES | €14.00**

Con encurtidos

**MOLLEJAS | € 16.00**

De ternera con chimichurri casero y limón

**TERRINA DE FOIE DE PATO | €18.00**

Con pan tostado

## CRUDOS, SEMICRUDOS Y ENSALADAS

**OSTRAS BY OYSTERS YASHA | € 5.00 / €12.00**

Al natural o con Caviar

**TABLA AHUMADOS | €18.00**

Selección de pescados ahumados

**STEAK TARTAR | €18.00**

Tartar de vaca cortado a cuchillo y preparado a la minute

**CARPACCIO | €18.00**

De Buey madurado con alcaparras

**CARPACCIO | €15.00**

De calabacín con almendra tierna de Ibiza y parmesano

**CARPACCIO | €18.00**

De atún rojo Yellowfin

**CEVICHE | €22.00**

De corvina y aguacate con Ají amarillo y cilantro

**TOMATE PAYÉS ALIÑADO | €14.00**

Con cebolleta y "Peix Sec" de Formentera

**STRACCIATELLA DE IBIZA | €14.00**

Con Brócoli, remolacha y calabaza

**BERENJENA | € 14.00**

A baja temperatura con coco, curry y cilantro

**ENSALADA VERDE | € 8.00**

De lechugas, brotes y aromáticos

## PAN



## PRINCIPAL

### MILHOJAS DE VEGETALES | € 16.00

Asados con sardina ahumada

### POLLO PAYÉS | € 22.00

Al Grill, con limón y vegetales asados

### CANELONES DE RABO DE BUEY | € 22.00

De rabo de buey y foie de pato

### CARRILLERAS | € 22.00

De vaca vieja, guisadas al vino tinto.

### MILANESA DE RIB EYE | € 36.00

Con huevo a baja temperatura y trufa rallada y patatas fritas

### SOLOMILLO ROSSINI | € 36.00

Con foie de pato a la plancha y salsa de Oporto

### ENTRECOTTE MADURADO | € 32.00

A la pimienta verde con champiñones y patatas fritas

## SIDES

Patatas fritas | € 4.00

Patata asada | € 3.00

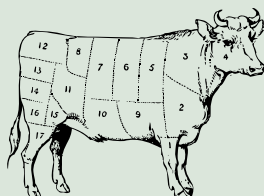
Puré de patata | € 4.00

Puré de patata trufado | € 6.00

Ensalada mixta | € 3.00

Vegetales al grill | € 3.00

Pimientos asados | € 4.00



## A LA PARRILLA

### VACUM CARNES DE LUJO- DRY AGE

#### LOMO BAJO | € 30.00

Entrecotte madurado 45 días.

#### LOMO ALTO | € 78.00 / KILO

Chuletón madurado 45 días, servido a la piedra con patatas, pimientos del padrón y ensalada

## ANGUS

### VACIO | € 22.00

Corte de carne Uruguaya

### BIFE ANGOSTO | € 26.00

Corte de carne Argentina

### OJO DE BIFE | € 30.00

Rib-Eye. Corte de carne uruguaya

### SOLOMILLO | € 28.00

Piezas nacidas en Irlanda y criadas en España

## NUESTRA FILOSOFÍA

Trabajamos con producto de proximidad y ecológico en la medida de lo posible. Todas nuestras carnes provienen de animales criados en libertad y alimentados a base de pasto. Si sufre alguna intolerancia alimentaria informe a nuestro staff. Por favor, disfruten !



## TAPAS TO SHARE

**CECINA D.O LEÓN | €16.00**

Cow ham

**CROQUETAS | € 3.00 UNID**

Boletus croquettes

**BUÑUELOS | €3.00 UNID**

Salt cod fritters

**PIMIENTOS | €6.00**

Padrón peppers

**PATATAS BRAVAS | € 6.00**

Spicy fried potatoes with chile chipotle & "Allioli"

**ANCHOAS Y BOQUERONES | €14.00**

Cured anchovies

**MOLLEJAS | € 16.00**

Calf sweetbreads grilled with Jalapeños, chimichurri & Lemon

**TERRINA DE FOIE DE PATO | €18.00**

Foie gras terrine with toasted bread

## BREAD

GALICIAN SOURDOUGH BREAD € 2.50 PERS.

ALLIOLI | € 1.50

CRUSTY BREAD WITH TOMATO | € 2.00 PERS.

## RAW FOOD AND SALADS

**OSTRAS BY OYSTERS YASHA | € 5.00 / €12.00**

Natural Oysters or with Caviar

**SMOKED FISH BOARD | €18.00**

Smoked fish selection

**STEAK TARTAR | €18.00**

Knife-cut beef tartare, prepared and seasoned à la minute

**CARPACCIO | €18.00**

Matured beef with capers

**CARPACCIO | €15.00**

Zucchini with tender Ibiza almonds and Parmesan cheese

**CARPACCIO | €18.00**

Red tuna Yellowfin

**CEVICHE | €22.00**

Sea bass and avocado with yellow pepper and coriander

**SEASONED LOCAL TOMATO | €14.00**

With spring onion and dried fish from Formentera

**STRACCIATELLA FROM IBIZA | €14.00**

With broccoli, beetroot and pumpkin

**AUBERGINES | € 14.00**

Low-temperature braised with coconut, curry and coriander

**GREEN SALAD | € 8.00**

Lettuce, sprouts and aromatics

## MAIN COURSE

### VEGETABLE TIMBALE | € 16.00

With smoked sardine

### FREE RANGE CHICKEN | € 22.00

Grilled, with lemon & vegetables

### OXTAIL CANNELONI | € 22.00

WITH duck foie gras

### BEEF CHEEKS | € 22.00

Age beef, stewed in red wine.

### BREADED ESCALOPE RIB EYE | € 36.00

With low-temperature egg, grated truffle and fries

### ROSSINI TENDERLOIN | € 36.00

With grilled duck foie gras and port wine sauce

### ENTRECÔTE DRY AGED | € 32.00

Green pepper sauce with mushrooms and fries

## SIDES

French fries € 4.00

Jacket potato € 3.00

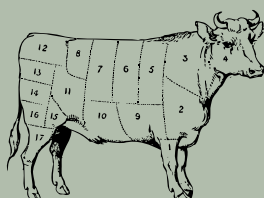
Mashed potato € 4.00

Truffled mashed potato € 6.00

Mixed salad € 3.00

Grilled vegetables € 3.00

Roasted peppers € 4.00



## GRILLED

### VACUM LUXURY MEATS- DRY AGED

#### LOMO BAJO | € 30.00

Entrecôte premium 45 days aged

#### LOMO ALTO | € 78.00 / KILO

Bone-in Rib-eye steak 45 days aged , served stone grilled with fries, padron peppers and salad.

## ANGUS

#### VACIO | € 22.00

Flank Steak Uruguayan beef cut

#### BIFE ANGOSTO | € 26.00

Entrecôte Argentine beef cut

#### OJO DE BIFE | € 30.00

Rib-Eye. Uruguayan beef cut

#### SIRLOIN STEAK | € 28.00

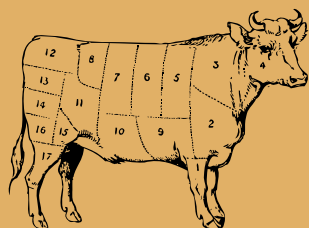
Irish-born cattle raised in Spain

---

## OUR PHILOSOPHY

We use local and organic produce as far as possible. All our meats come from free-range, grass-fed animals. If you suffer from any food intolerance please inform our staff. Please enjoy !

# BO DE GA



SA CARBONERIA IBIZA  
@sacarboneriaibiza

## CAVA & CHAMPAGNE

### CAVA DE LA CASA | € 22.00

Brut Nature.  
D.O Cava

### AGUSTÍ TORELLÓ | € 25.00

Reserva Brut  
D.O Cava

### MAURICE GRUMIER | € 55.00

Blanc de Noirs.  
D.O Champagne

### BOLLINGER | € 95.00

Special Cuvee.  
D.O Champagne

### PERRIER JOUET | €120.00

Rosé.  
D.O Champagne

## ROSADOS

### AULA | € 18.00

Bobal.  
D.O Utiel Requena

### FINCA FABIAN | € 18.00

Garnacha. BIO  
V.T Castilla la Mancha

### DEHESA DE LUNA | € 22.00

Garnacha. BIO  
Finca Reserva de Biodiversidad  
V.T Castilla la Mancha

### IBIZKUS | € 38.00

Monastrell, Sirah, tempranillo.  
V.T Ibiza

# BL AN CO

## AULA | € 18.00

Sauvignon Blanc. Macabeu.  
D.O Utiel Requena

## BARAHONDA | €18.00

Verdejo. Sauvignon Blanc. BIO  
D.O Alicante.

## JOSE PARIENTE | € 24.00

Verdejo. D.O Rueda

## VIUDA NEGRA. LAS LEVANTADAS | € 30.00

Viura. Malvasia. Tempranillo Blanco.  
D.O Rioja. BIO

## TERRAS GAUDA | \$ 30.00

Albariño, Loureiro y Caiño blanco.  
D.O Rias Baixas

## GUITIAN | € 32.00

Godello. D.O Valdeorras

## A L' OMBRE DES PLATANES | € 35.00

Chardonnay. A.O.P Alpillles. Francia. BIO

## ALBERT BICHOT CHABLIS | € 38.00

Chablis. Domaine Long Depaquit.  
Francia

## THANISCH RIESLING TROCKEN | € 38.00

Riesling.  
Ribera del Mosela. Alemania

## EKAM | € 45.00

Albariño. Riesling. D.O Costers del Segre

# TIN TO

## CARÁCTER ISLEÑO

**AN / 2 | € 38.00**

Ànima Negra.  
Syrah.Callet. Manto Negro  
V.T de Mallorca

**OPHIUSA | € 38.00**

Cabernet. Merlot. Monastrell.  
Fogoneu  
V.T de Formentera

**CAP DE BARBARIA- | € 65.00**

Cabernet Sauvignon. Merlot  
Monastrell. Fogoneu  
V.T de Formentera

## SUAVES Y FRESCOS

**SEÑORÍO DE ORÁN | € 18.00**

Tempranillo.  
D.O Extremadura

**AULA CRIANZA | € 20.00**

Bobal. Tempranillo.  
D.O Utiel Requena

**EL LATIDO | € 22.00**

Crianza. Garnacha.  
D.O Navarra

## LOS CLÁSICOS

**FINCA RESALSO | € 28.00**

Emilio Moro. Tinto Fino.  
D.O Ribera Del Duero

**PAGO DE LOS CAPELLANES | € 35.00**

Tinto Fino  
D.O Ribera del Duero

**EMILIO MORO | € 45.00**

Tinto Fino.  
D.O Ribera Del Duero

**PAGO DE CARRAOVEJAS | € 65.00**

Tinto Fino. Cabernet Sauvignon. Merlot  
D.O Ribera Del Duero

## DEL MUNDO

**CISPLATINO YOUNG | € 30.00**

Reserva. Tannat  
Uruguay

**LA CONSULTA | € 30.00**

Malbec.  
Mendoza. Argentina

# TIN TO

## ALMA ECO

### BARAHONDA | € 24.00

Monastrell. Sirah  
D.O Yecla

### EL PICARO | € 20.00

Tinta de Toro  
D.O Toro

### LA MONTESA | \$ 28.00

Alvaro Palacios. Crianza. Garnacha  
D.O Rioja

## NUESTROS FAVORITOS

### LA VENDIMIA | € 22.00

Alvaro Palacios. Tempranillo  
D.O Rioja

### ROCA DEL CRIT | € 35.00

David Seijas. ECO  
Garnacha. Cariñena del Cap de Creus  
D.O Empordà

### EL PREDICADOR € 45.00

Tempranillo  
D.O Rioja

### LA LAMA | € 45.00

Dominio de Bibeí  
Mencía  
D.O Ribera Sacra

### SAN ROMÁN | € 65.00

Tinta de Toro  
D.O Toro

## LOS VINAZOS DE LA CASA

### PSI | € 65.00

Peter Sisseck. Dominio de Pingus  
Tempranillo. Garnacha  
D.O Ribera del Duero

### ALIÓN | € 180.00

Tinto Fino  
Bodegas vega Sicilia  
D.O Ribera del Duero

### VEGA SICILIA VALBUENA 5ª | € 250.00

Tinto Fino. Merlot  
D.O Ribera del Duero

---

## P O S T R E S

Torrija	8€
Tocinillo del cielo	8€
Coulant de chocolate	8€
Pastel de queso	8€
Mojito de frapé	8€
Sorbete de limón	6€
Helado artesano. Choco -Vainilla	6€
Queso con membrillo (Idiazabal -Cabrales)	10€

---

## D E S S E R T S

8€	Torrija - Spanish French Toast
8€	Tocinillo del cielo- Traditional dessert made with egg yolk
8€	Coulant - Hot chocolate cake
8€	Cheese cake
8€	Mojito frapé
6€	Lemon Sorbet
6€	Artisan chocolate or vanilla icecream
10€	Cheese plate - (Idiazabal -Cabrales)

---



# The Bar

*Open Hours*

7:30 PM - 11:30 PM

"LA GINEBRA HA SALVADO MÁS VIDAS Y MENTES QUE CUALQUIER MÉDICO DEL IMPERIO" - W. CHURCHILL

## COCKTAILS

★ **MOJITO / VIRGIN MOJITO** €12-8

Ron añejo, menta fresca, zumo de lima, azúcar moreno y un toque de Angostura

★ **EXPRESO MARTINI** €10

Café Lavazza, Vodka Moskovskaya, Kahlua

★ **MOSCOW MULE** €10

Vodka Moskovskaya, ginger beer, menta y jengibre natural, lima

★ **MEZCAL MULE** \$12

Mezcal dos hombres, ginger beer, menta y jengibre natural, lima

★ **CAIPIRINHA / CAIPIROSKA** €10

Tequila, triple seco, limón, Angostura

★ **MEZCALITA** €12

Mezcal dos hombres, triple seco, limón, Angostura

## APERITIVOS

★ **BLOODY MARY** €12

Vodka, Salsa Perrins, Salsa Tabasco, pimienta negra molida, zumo de limón, zumo de tomate, apio, sal y aceite.

★ **NEGRONI** €10

Gin, Campari y Vermú rojo

★ **AMERICANO** €10

bitter Campari, Vermouth rojo y seltz

★ **OLD FASHION** €10

Azúcar, bíter, whisky, y adornando con un twist cítrico.

★ **DRY MARTINI** €10

Martini seco, ginebra, vermut blanco seco

★ **APPEROL SPRITZ** €10

Aperol, Espumante Extra Brut, Soda, Agua gasificada y Naranja

## CERVEZAS

**ESTRELLA DAMM CAÑA** € 2,80-3,80

**TURIA CAÑA** €3,00-4,00

**INEDIT 33 CL** € 6,00

**INEDIT 750CL** € 14,00

**VOLL DAMM** € 5,00

**ROSA BLANCA** € 5,00

**ESTRELLA GALICIA** € 3,00

**Campari** € 6,00

**Martini** € 6,00

**Vermut Sa concha** € 6,00

**Manzanilla La ina** € 4,00

**Palo** € 4,00

## DESTILADOS Y LICORES

### GIN

BEEFEATER	€ 3,00-6,00
SEAGRAM ´S	€ 3,00-6,00
HENDRICK ´S	€ 4,00-8,00
MARTIN MILLER	€ 4,00 -8,00

### WISKHY

JB	€ 3,00-6,00,
BALLANTINES	€ 3,00-6,00
J.W RED LABEL	€ 3,00-6,00
JACK DANIELS	€ 3,00 -6,00
J.W BLACK LABEL	€ 4,00-8,00
J.W GREEN LABEL	€ 5,00-10,00
MACALLAN 12	€ 5,00-10,00
LAGAVULIN	€ 6,00-12,00

HIERBAS IBIZA	€ 3,00-5,00
BRANDY TORRES 10	€ 10,00
BAILEYS	€ 3,00-6,00
GRAPPA NONINO	€ 5,00
ORUJO BLANCO	€ 3,00-6,00
ORUJO HIERBAS	\$3,00-6,00
JÄGERMEISTER	€ 3,00-6,00
FERNET	€ 3,00-6,00

### RON

BARCELO	€ 3,00-6,00
BACARDI	€ 3,00-6,00
LEGENDARIO	€ 3,00-6,00
BARCELO IMPERIAL	€ 4,00 -8,00
ZACAPA	€ 5,00-8,00

### VODKA

STOLICHNAYA	€ 3,00-6,00
MOSCOVSKAYA	€ 3,00-6,00
BELVEDERE	€ 4,00-8,00
GREY GOOSE	€ 4,00 -8,00

### TEQUILA & MEZCAL

José Cuervo Reposado	€ 3
Espolón Reposado	€ 3
Don Julio	€ 6
Mezcal Amores	€ 6
Dos Hombres	€ 6