

# PARA PICAR

## STARTERS

### Anchoas del Cantábrico de Casa Santoña

*Casa Santoña Cantabrian anchovies*

4,00 €/u



### Sardinas ahumadas al romero de Casa Santoña

*Casa Santoña smoked sardines with rosemary*

4,00 €/u



### Jamón Ibérico puro de bellota

*Acorn-fed pure Iberian ham*

29,50 €



### Queso Manchego

*Manchego cheese*

17,00 €



### Pan de cristal con tomate

*Pan de cristal (light ciabatta) with tomato*

5,00 €



### Nuestras clásicas croquetas melosas de jamón de bellota

*Our classic creamy Iberian ham croquettes*

12,50 €



### Ortiguillas de mar a la andaluza con mahonesa cítrica

*Fried sea anemone with citrus mayonnaise*

13,50 €



### Calamar a la andaluza con mahonesa de soja

*Fried calamari with soya mayonnaise*

18,00 €



### Degustación de salmón marinado con sus mantequillas aromatizadas

*Platter of marinated salmon with a range of scented butters*

17,00 €



## ENTRANTES

### WE START WITH

### Mejillones vapor

*Steamed mussels*

16,50 €



### Almejas a la marinera o a la plancha

*Grilled or marinated clams*

23,00 €



### Tartar de atún rojo y helado de wasabi

*Tuna tartar and wasabi ice cream*

22,50 €



### Ceviche de corvina con fruta de la pasión

*Croaker ceviche with passion fruit*

18,50 €



### Pulpo a la brasa con patatós y alioli de ajo negro

*Grilled octopus with Ibizan potatoes and black garlic aioli sauce*

21,50 €



### Gambas frescas al ajillo

*Fresh prawns in garlic-chilli oil*

22,00 €



# ENSALADAS

## SALADS

**Gazpacho andaluz con langostinos black tiger y verduritas encurtidas**  
Andalusian gazpacho with black tiger prawns and pickled vegetables



13,50 €

**Ensalada verde de hojas tiernas y verduritas osmotizadas**  
Green salad with fresh leaves and osmosized vegetables



13,00 €

**Ensalada de queso de cabra con nueces, piñones y vinagreta de frutos rojos**  
Goat cheese salad with walnuts, pine nuts and red berry vinaigrette



17,00 €

**Ensalada de langostinos en panko con guacate, tomate, cilantro y vinagreta ponzu**  
Panko's prawns salad with avocado, tomato, coriander and Ponzu vinaigrette



18,00 €

**Ensalada clásica Bes – Bogavante cocido con mango y su vinagreta de coral**  
Classic lobster salad with mango and tomalley vinaigrette



23,00 €

**Ensalada César, Ebusus style**  
Ebusus-style, Caesar salad



14,00 €

**Ensalada de burratina con aceite de albahaca y tomates cherry**  
Burratina salad with basil oil and cherry tomatoes



18,00 €

**Poke bowl de salmón estilo CBbC**  
Poke bowl salmon, CBbC style



18,00 €

**Parrillada de verduritas baby acabadas en las brasas con romesco**  
Char-grilled baby vegetables with nut and red pepper romesco sauce



18,00 €

# PASTAS

## PASTA

**Tagliatelle al frutti di mare**  
Seafood tagliatelle



18,50 €

**Penne rigate con pesto napolitano**  
Penne rigate with sun-dried tomato pesto



13,50 €

# ARROCES

## RICES

Mínimo 2 personas, precio por persona  
Minimum 2 people. Price per person

**Paella de verdura**  
Vegetable paella



17,00 €

**Paella mixta**  
Mixed paella



18,00 €

**Paella de pescado y marisco**  
Fish and seafood paella



27,00 €

**Arroz ciego de pescado y marisco**  
Fish and seafood paella (no bones, no shells)



26,00 €

**Arroz negro**  
Black rice



25,00 €

**Arroz caldoso de bogavante**  
Rice soup with lobster



28,50 €

**Paella de pescado y bogavante**  
Fish and lobster paella



28,50 €

# NUESTRO VIVERO

## FRESH FISH FROM OUR OWN TANK

\* A la plancha, caldereta o estilo Formentera (huevos y patatas fritas)  
*Grilled, stew or Formentera style (fried eggs and French fries).*

**Bogavante nacional** PSM  
*Spanish clawed lobster* MP



**Langosta** PSM  
*Lobster* MP



\* Precio según mercado. Por favor, preguntad a  
responsable de mesa el precio de mercado. / Market  
price. Please ask your waiter for the daily market price.

# PESCADO

## FISH

**Calamar a la plancha con patata panadera** 22,00 €  
*Grilled calamari with golden potato rounds*



**Lubina a la plancha o al horno** 23,00 €  
*Grilled or baked sea bass*



**Pescado de costa** PSM  
*Line-caught fish* MP



**Parrillada de pescado y marisco** 35,00 €  
*Grilled fish and seafood*



**Bullit de peix con su arroz a banda** 36,00 €  
*Fish stew with rice on the side*  
2 personas mínimo, precio por persona  
*Minimum 2 people. Price per person*



# CARNES

## MEAT

\* Todas las carnes hechas al Jospier  
 \* All meat is prepared on a Jospier grill

**Pollo de Bes – Pollo payés confitado a baja temperatura en su jugo reducido con espardeñas salteadas**  
*Free range Ibiza chicken poached in its juices with stir-fried sea cucumber* **23,50 €**



**Hamburguesa Wagyu con mahonesa trufada**  
*Wagyu hamburger with truffle mayonnaise* **16,50 €**



**Costillitas de cordero con patatón al romero**  
*Lamb chops with Ibiza rosemary potatoes* **22,50 €**



**Entrecôte de ternera con patatón al romero**  
*Beef sirloin with Ibiza rosemary potatoes* **25,00 €**



**El clásico solomillo Rossini con graten de patatas y verduras**  
*Tournedos Rossini with grilled potatoes and vegetables* **28,50 €**



**Chuletón de ternera con patatón al romero**  
*T-bone steak with Ibiza rosemary potatoes* **58,00 €**



## ACOMPAÑAMIENTOS ACCOMPANIMENTS

**Pan, aceitunas y alioli** **2,50 € p.p.**  
*Bread, olives and alioli sauce*



## MENÚ NIÑOS CHILDREN'S MENU

**Nugget caseros con patatas fritas** **12,00 €**  
*Homemade chicken nuggets with French fries*



**Penne rigate con tomate** **9,50 €**  
*Penne rigate with tomato sauce*



# POSTRES

## DESSERTS

### Tarta de queso con frutos rojos y helado de caramelo

*Cheesecake with red berries  
and caramel ice cream*

8,50 €



### Tiramisú de café caleta

*Café caleta tiramisu*

9,50 €



### Tarta de zanahoria con ganaché de chocolate blanco y curry

*Carrot cake with white chocolate cream  
and curry ganache*

8,00 €



### Coulant de chocolate con helado de vainilla

*Chocolate fondant with vanilla ice cream*

9,50 €



### Helados del Dios Bes

*God Bes' ice creams*

7,00 €



### Ensalada de frutas del tiempo

*Seasonal fruit salad*

8,50 €

### Surtido de postres ibicencos

*Selection of Ibizan desserts*

15,00 €



Venera los destilados. La paciencia, la dedicación y el ritual que llena ahora tu vaso. En nuestro templo, las campanas son los hielos que bailan en tu copa. Cierra los ojos y hazlos sonar.

Adora a Bes

