



**Cierra los ojos y siente el aroma del mar.
Ahora ábrelos y disfruta de sus mejores
frutos con las propuestas de nuestra carta.
Vibra con nuestros pescados frescos, sumérgete
en nuestros arroces, descubre la esencia del
"bullit de peix" más auténtico y, sobre todo,
sonríe... porque lo que más felices nos hace
es que guardes este momento para siempre.**

ENTRANTES / STARTERS

Croquetas melosas de jamón ibérico 13,00€ <i>Creamy croquettes filled with iberian ham</i> 🌾 🥩
Ceviche de corvina y gamba roja 18,00€ <i>Croaker and red prawn ceviche</i> 🐟 🦞
Terrina de foie con costra de pistachos y compota de tomate y jengibre con vainilla 19,50€ <i>Foie terrine with pistachio crust, tomato, ginger and vanilla</i> 🥩 🥜
Pulpo a la brasa con puré de boniato, gel de sobrasada e higos y mango 22,00€ <i>Barbecued octopus with sweet potato puree, figs, 'sobrasada' gel and mango</i> 🥩
Vieiras a la plancha con manzana asada, salsa de coco y curry rojo 23,50€ <i>Grilled scallops with baked apple, coconut sauce and red curry</i> 🥜 🌿 🐟
Pan bao de presa ibérica, con spicy mayo, mango y fruta de la pasión 17,00€ <i>Iberian shoulder steak Bao bun, with spicy mayo, mango and passion fruit</i> 🌾 🥩 🌿 🥜 🦞
Taco de panceta confitada con guacamole de manzana, pico de gallo y barbacoa japonesa 15,00€ <i>Bacon confit with apple, pico de gallo and Japanese BBQ sauce guacamole taco</i> 🌾 🥜 🌿 🥩 🥩 🦞

ENSALADAS / SALADS

Ensalada de burrata con tomates semisecos, vinagreta de piñones y brotes tiernos 15,50€ <i>Burrata, semi-dried tomatoes and baby leaf salad with pine-nut vinaigrette</i> 🥩 🥜 🥩
Ensalada de bogavante, frutas y Chatka con vinagreta de frambuesa 22,50€ <i>Lobster and chatka king crab fruit salad with raspberry vinaigrette</i> 🦞
Ensalada de cogollos de Tudela con vinagreta de mostaza, miel, frutos secos, tartar de frutas y crema de yogur 16,50€ <i>Tudela lettuce hearts with mustard vinaigrette, honey, nuts, fruit tartar and yogurt cream</i> 🥜 🌿 🥩 🥜 🥜
Ensalada de pollo de corral, con nueces, manzana osmotizada y col 17,50€ <i>Free range chicken, walnut, infused apple and cabbage salad</i> 🥜 🌿 🥩 🥜 🌾

PASTA / FRESH PASTA

Espagueti de nero di sepia al frutti di mare con bogavante 21,00€

Spaghetti nero di sepia al frutti di mare with lobster 🍷 🐙 🦞 🍷

VEGETARIANO / VEGETARIAN

Parrilla de verduras y escalivada, romero y vinagreta 18,00€

de frutos secos y tomate confitado

Grilled vegetables and 'escalivada' (roasted aubergine, peppers, onion and tomato), rosemary and dried fruit and tomato vinaigrette 🍷

ARROCES / RICES

Mín. 2 pers.- Precio por pers. / 2 people min. - Price per pers.

Arroz negro 25,00€

Black rice, cooked in squid ink with Mediterranean fish and seafood 🐙 🦞 🐟 🌿

Arroz ciego 26,00€

Rice with boneless 🦞 🌿

Paella de pescado y marisco 27,00€

Fish and seafood paella 🦞 🐟 🌿

Fideuá de pescado y marisco 27,00€

Fish and seafood fideuá pasta 🦞 🐟 🌿

Arroz de bogavante 28,50€

Rice with lobster 🦞 🐟 🌿

Caldoso de bogavante 29,50€

Brothy rice with lobster 🐟 🌿

Bullit de peix con arroz a banda 36,00€

Bullit de peix fish stew served with "a banda" rice, cooked in fish stock 🦞 🌿

NUESTRA PESCADERÍA / OUR FRESH FISH

*Mín. 2 pers. - Precio por pers. / 2 people min. - Price per pers.

Mejillones al vapor o a la marinera	17,50€
<i>Steamed or marinated mussels</i> 🐚	
Almejas	23,50€
<i>Clams</i> 🐚	
Carabineros	PSM
<i>Scarlet shrimps</i> 🦞	
Lubina a la sal con hierbas y cítricos, salsa tártara, patatas *	24,00€ ppp
<i>Salt-baked sea bass of herbs and citrus fruit, with tartar sauce and potatoes</i> 🐟🍷🥔	
Rotja	PSM
<i>Red scorpionfish</i> 🐟	
Gallo	PSM
<i>John Dory</i> 🐟	
Pargo	PSM
<i>Red porgy</i> 🐟	
Rodaballo	PSM
<i>Turbot</i> 🐟	
Rape	PSM
<i>Goosefish</i> 🐟	

Selección especial de nuestro chef de pescado fresco de temporada cocinado "al gusto".
Our chef's selection of fresh seasonal fish cooking "as you wish".

NUESTRO VIVERO / OUR FISH TANK

Cigalas ibicencas	PSM
<i>Freshly caught local scampi</i> 🦞	
Bogavante nacional azul	PSM
<i>Blue lobster</i> 🦞	
Langosta	PSM
<i>Lobster</i> 🦞	

CARNES / MEATS

Carré de cordero a baja temperatura con patata confitada y salsa de oporto y chocolate 23,00€

Low-temperature rack of lamb with potato confit and port and chocolate sauce 🍷

Pichón de Bresse con salsa de cerezas, puré de apio, nabo, polvo de 27,00€

remolacha y verduras baby

Bresse pigeon with cherry sauce, celery purée, turnip, beet powder and baby vegetables 🍷 🍷 🍷

Entraña de angus con puré de patata y ajo, verduritas plancha 22,50€

y demiglace de hierbas

Angus skirt steak with garlic potato purée, griddled vegetables and herb demi-glace 🍷 🍷 🍷 🍷

Solomillo de ternera al josper con crema de plátano asado, yuca 28,50€

y chalotas glaseadas y puré de limón ibicenco

Josper beef sirlon fillet with roasted banana cream, glazed yuca and shallots and Ibizan lemon puree 🍷 🍷

POSTRES / DESSERTS

Postre la Marina 9,00€

La Marina dessert 🍷 🍷 🍷

Tarta de queso cremosa 9,50€

Cheese cake 🍷 🍷 🍷 🍷

Texturas de chocolate 10,00€

Chocolate textures 🍷 🍷 🍷 🍷

Sorpresa de postre ibicenco 8,50€

Ibizan dessert surprise 🍷 🍷 🍷 🍷

Suflé Alaska 2.0 12,50€

Baked Alaska 2.0 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Copa de helados variados 8,00€

Assorted ice creams 🍷 🍷

MENU NIÑOS / CHILDREN'S MENU

Espaguetis con salsa tomate y queso 9,50€ <i>Spaghetti with tomato sauce and cheese</i> 🌾 🥚
Pechuga de pollo pagés a la plancha con patatas fritas 12,00€ <i>Grilled free-range chicken breast with French fries</i>
Filete de rape a la plancha con arroz 14,00€ <i>Grilled monkfish fillet with rice</i> 🐟

ACOMPAÑAMIENTOS / ACCOMPANIMENTS

Pan, aceitunas y allioli 2,50ppp <i>Bread, olives and allioli</i> 🌾 🥚

ALÉRGENOS - ALLERGENS

 Sulfitos/sulfites	 Frutos secos/nuts	 Gluten	 Leche/milk	 Apio/celery	 Altramucos/lupins	 Soja/soy
 Huevos/eggs	 Cacahuetes/peanuts	 Mostaza/mustard	 Sésamo/sesame	 Pescado/fish	 Crustáceos/crustaceans	 Moluscos/molluscs

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Agua sin gas	3,00€
<i>Still water</i>	
Agua con gas	2,75€
<i>Sparkling water</i>	
Agua con gas grande	4,50€
<i>Large sparkling water</i>	
Coca-Cola / zero / light / Fanta / Sprite	2,80€
<i>Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Coca-Cola Light / Fanta / Sprite</i>	
Nestea / Aquarius / Tónica	2,80€
<i>Nestea / Aquarius / tonic water</i>	
Red Bull	3,80€
<i>Red Bull</i>	
Bitter	2,95€
<i>Bitter</i>	
Zumo de fruta - Manzana / melocotón / piña / naranja	2,80€
<i>Fruit juice - Apple / peach / pineapple / orange</i>	

CERVEZAS / BEERS

Caña	2,80€
<i>Glass of draft beer</i>	
Jarra	3,50€
<i>Jug of draft beer</i>	
Corona	4,00€
<i>Corona beer</i>	
Shandy	3,00€
<i>Shandy</i>	
Estrella Damm	3,00€
<i>Estrella Damm beer</i>	
Cerveza sin alcohol 0,0	3,00€
<i>Non-alcoholic beer</i>	
Inedit	4,50€
<i>Inedit beer</i>	
Voll Damm	3,50€
<i>Voll Damm beer</i>	

APERITIVOS / APERITIF

Vermouth blanco / seco / rojo	5,00€
<i>White / Dry / Red vermouth</i>	
Campari	5,00€
Ricard	5,00€
Pernod	5,00€
Aperol	5,00€
Fino	4,00€

LICORES / LIQUORS

Limoncello	5,00€
Amaretto	6,00€
Cointreau	6,00€
Baileys	5,00€
Tia María	6,00€
Frangelico	6,00€
Saint Germain	7,00€
Hierbas ibicenca	4,00€
Pacharan	4,00€
Grand Marnier	6,00€

DIGESTIVOS / DIGESTIVE

Cognac Henessy	11,00€
Cognac Courvoisier	10,00€
Brandy Carlos III	5,00€
Brandy Duque d'Alba	8,00€
Grappa Libarna	6,00€
Jaegermeister	5,00€
Fernet branca	5,00€
Carlos I	8,00€



GINEBRAS / GIN



MASTER'S GIN España / Spain **8,50€**
Servida con twist de lima y enebro
Served with lime twist and juniper



TANQUERAY Reino Unido / UK **9,00€**
Servida con twist de lima y twist de limón
Served with lime twist and lemon twist



TANQUERAY N° TEN Reino Unido / UK **11,50€**
Servida con twist de lima y twist de limón
Served with lime twist and lemon twist



G'VINE Francia / France **10,50€**
Servida con láminas de uva
Served with grape slice



HENDRICK'S Escocia / Scotland **11,00€**
Servida con lámina de pepino y lima
Served with cucumber slice and lime



GIN MARE España / Spain **11,50€**
Servida con mango y pimienta
Served with mango and pepper



MONKEY 47 Alemania / Germany **12,00€**
Servida con twist de lima, twist de naranja y St. Germain
Served with lime twist, orange twist, vanilla and St. Germain



-ISH Reino Unido / UK **9,50€**
Servida con frutos rojos y lima
Served with red fruits and lime



BROCKMAN'S Reino Unido / UK **11,50€**
Servida con frambuesa y arándanos
Served with raspberry and blueberries



BULLDOG Reino Unido / UK **11,00€**
Servida con twist de limón y twist de pomelo
Served with lemon twist and grapefruit twist



THE LONDON N° 1 Reino Unido / UK **11,50€**
Servida con twist de limón y pimienta rosa
Served with lemon twist and pink pepper



MOMBASA Reino Unido / UK **11,50€**
Servida con twist de naranja y angostura
Served with orange twist and angosture



BOMBAY SAPPHIRE Reino Unido / UK **9,50€**
Servida con twist de lima y twist de naranja
Served with lime twist and orange twist



JINZU Reino Unido / UK **12,00€**
Servida con cilantro y twist de lima
Served with cilantro and lime twist



SEAGRAM'S Estados Unidos / USA **9,00€**
Servida con twist de limón, twist de naranja
Served with lemon twist, orange twist

WHISKY Y BOURBON / WHISKY AND BOURBON

	Chupito	Copa
JB	4,50€	7,00€
Ballantines	4,50€	7,00€
Four Rouses	5,50€	8,00€
Johnnie Walker red	5,00€	7,50€
Johnnie Walker black	8,00€	13,00€
Johnnie Walker gold	9,00€	15,00€
Cardhu	6,00€	9,00€
Bulleit bourbon	6,50€	10,00€
Mc Callan 12 años	9,00€	15,00€

VODKA / VODKA

	Chupito	Copa
Moskovskaya	4,00€	7,00€
Smirnoff	4,50€	8,00€
Absolut	4,50€	8,00€
Ciroc	7,00€	10,00€
Belvedere	8,00€	11,00€
Grey Goose	9,00€	12,00€

RON / RUM

	Chupito	Copa
Negrta	3,50€	6,00€
Barceló platinum	4,00€	7,00€
Cacique	4,00€	7,00€
Barceló añejo	4,50€	8,00€
Captain Morgan	5,00€	9,00€
Brugal añejo	5,00€	8,50€
Matusalem Gran Reserva	8,00€	14,00€
Zacapa 23	8,00€	12,00€
Zacapa XO	12,00€	18,00€

TEQUILA Y MEZCAL / TEQUILA AND MEZCAL

	Chupito	Copa
Tequila Don Julio blanco	6,00€	9,00€
Tequila Don Julio reposado	8,50€	13,00€
Tequila Don Julio 1942	20,00€	25,00€
Montelobos mezcal	6,00€	9,00€
Tequila Patrón silver	6,50€	9,50€
Tequila Patrón reposado	9,00€	13,50€
Tequila Patrón añejo	9,50€	14,00€

