



## FOCACCIA

*house-made with organic ancient triticum durum grain from Sicily*

\*see counter for daily focaccia at market price

## ALIMENTARI

*our market products are served with house-made bread*

- Olives and Pickles** fennel pollen, citrus, and mixed herbs 5
- Selection of Charcuterie** spalla, lonza, tarese, capocollo picante 12
- Selection of Cheese** gorgonzola dulce, salva cremasco, pecorino toscano 12
- Portuguese Mackerel ("La Gondola")** radish, lemon, olive oil 12
- Spicy Olive Oil Sardines ("La Gondola")** yuzu kosho, tomato, parsley 9
- Sicilian Anchovies ("Scalia")** red onions, parsley, chilli 10

## CUCINA

*seasonal dishes inspired by local ingredients*

- Farm Salad** local greens, fennel, orange, pistachio 13
- Roasted Peach and Burrata** prosciutto di parma, aged balsamic, crushed almonds 17
- Watermelon Salad** feta cheese, mint, ginger, black pepper 12
- Wild Mackerel Crudo** pickled pear, horseradish, dill oil 18
- Bottarga & Avocado** celery, tomato, lemon 16
- Octopus Carpaccio** red chilli, lime pickled onion, urfa biber 18
- Wagyu Beef Carpaccio** horseradish, lemon, cured yolk, timilia crisp 15
- Spaghetti Neri** calamari, XO sauce, green onions, lemon 20
- Paccheri Ossobuco** red wine, parmigiana, tomato 21
- Chicken Roulade** finocchiona sbriciolona, roasted fennel, romesco 23
- Fish of the Day** salt baked, scallions, lemongrass 29
- French Beans** yuzu kosho, mint 7
- Spice Roasted Carrots** yogurt, cinnamon, mint 9
- Roasted Potato** romesco, thyme, garlic 6

## FOCACCIA

Masa hecha en casa con grano duro antiguo de Caltanissetta, Sicilia

\*focaccias diarias precio mercado

*Nos hemos asociado con **Ibiza Preservation Foundation** 'un euro por mesa'. Se añadirá un euro a su cuenta para preservar y proteger la tierra y el mar de Ibiza. Avisele a su camarero si desea no aportar a la Fundación.*



## ALIMENTARI

*nuestros productos servido con pan casero*

- Olivas y Encurtidos** vegetales encurtidos en vinagre, hinojo, cítrico, y hierbas 5
- Selección de Charcuterie** Spalla, Capocollo Picante, Tarese, Lonza 12
- Selección de Queso** Gorgonzola Dulce, Salva Cremasco, Pecorino Toscano 12
- Caballa Portuguesa (“La Gondola”)** rábano, limón, aceite de oliva 12
- Sardinha en aceite picante (“La Gondola”)** tomate, yuzu kosho, perejil 9
- Anchoas Sicilianas (“Scalia”)** cebolla roja, perejil, chili 10

## CUCINA

*Platos de temporada inspirados en ingredientes locales*

- Ensalada del Campo** lechugas, hinojo, naranja, pistacho 13
- Melocotón y Burratina** prosciutto di parma, balsámico, almendras 17
- Ensalada de Sandía** queso feta, jengibre, pimienta negra, menta 12
- Bottarga & Aguacate** apio, tomate, limón 16
- Wild Mackerel Crudo** pickled pear, horseradish, dill oil 18
- Carpaccio de Pulpo** chile, encurtido de cebolla en lima, pimienta urfa biber 18
- Carpaccio de Carne Wagyu** rábano picante, limón, colatura, crujiente de timilia 15
  
- Spaghetti de Calamares** salsa XO, cebolla verde, limón 20
- Paccheri Ossobuco** red wine, parmigiana, tomato 21
- Roulade de Pollo** Finocchiona Sbriciolona, hinojo arrostado, Romesco 23
- Pescado a la Sal** cebolleta china, hierba limon 29
  
- Judías Verdes** yuzu kosho, menta 7
- Zanahorias Asadas con Especies** yogur, canela, menta 9
- Patata Asada** romesco, tima 6

## DOLCI

- Laurel and Chamomile Panna Cotta** lemon fiore di sale, honey 8
- Lemon Curd Pie** Italian meringue, raw pistachio 7
- Roasted Peach** house-made mascarpone, hazelnut biscuit 7
- Coffee Granita** chantilly cream, almonds 5
- Dry Chocolate Mousse** coconut oil, fiore di sale, hazelnuts 7
- Tarta Frola** raspberry, chantilly cream, hazelnut crust 7

*Nos hemos asociado con **Ibiza Preservation Foundation** ‘un euro por mesa’. Se añadirá un euro a su cuenta para preservar y proteger la tierra y el mar de Ibiza. Avísele a su camarero si desea no aportar a la Fundación.*

**Roasted Fruit Bowl** house-made mascarpone, mint 7

---

**Pannacotta de Laurel y Manzanilla** flor de sal de limón, miel 8

**Tarta de Limón** merengue italiano, pistacho crudo 7

**Melocoton al Horno** mascarpone hecho en casa, bizcocho de avellana 7

**Granita de Café** crema chantilly, almendras 5

**Mousse de Chocolate al Horno** aceite de coco, flor de sal, avellanas 8

**Tarta de Frola** frambuesa, crema, pistacho 7

*Nos hemos asociado con **Ibiza Preservation Foundation** 'un euro por mesa'. Se añadirá un euro a su cuenta para preservar y proteger la tierra y el mar de Ibiza. Avisele a su camarero si desea no aportar a la Fundación.*