



## **FOCACCIA**

*Baked in house with organic ancient triticum durum grain from Caltanissetta, Sicily*

\*see counter for daily focaccia at market price

## **ALIMENTARI**

*Our favorite Mediterranean delicacies served with housemade bread*

**Olives and Pickles** citrus and mixed herbs 6

**Charcuterie** Chef's Selection 15

**Selection of Cheese** Gorgonzola Dolce, Hacienda Zorita, Pecorino Sardo 14

**Mackerel Bruschetta**, Ciliegino tomatoes, local fresh oregano 10

## **CUCINA**

*Seasonal dishes inspired by local ingredients*

**Wild Finochietto** Vichyssoise 12

**Farm Salad** mixed greens, fennel, orange, raw pistachio 14

**Corvina Ceviche** avocado, capers, olio limone 20

**Burratina** cherry tomato, pomegranate, fresh herbs, garlic balsamic dressing 16

**Beetroot Tartare** green apple, Pecorino Romano 14

**Squid Ink Spaghetti** con vongole 24

**Paccheri Amatriciana** guanciale, Pecorino Romano, parsley 21

**Free Range Roasted Chicken**, lavender, honey 23

**Salt Baked Seabass**, local lemon, thyme 27

-

**String beans**, il Buco olive oil, local lemon 6

**Roasted Sweet Potato** Pimenton de la Vera, thyme 7

**Aubergine Caponata** 9

Some of our dishes may contain allergens, please consult your waiter.

*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.*



## **FOCACCIA**

*Masa hecha en casa con grano duro triticum durum antiguo y organico de Caltanissetta, Sicilia*

\*focaccias diarias precio mercado

## **ALIMENTARI**

*Nuestros productos mediterraneos favoritos servidos con pan casero*

**Olivas y Encurtidos** vegetales encurtidos en vinagre, citricos y hierbas 6

**Selección de Charcuterie** Mortadella, Capocollo Picante, Tarese, Copa di Testa 13

**Selección de Queso** Gorgonzola Dulce, Manchego Syrah, Pecorino Sardo 12

## **CUCINA**

*Platos de la temporada inspirados por ingredientes locales*

**Sopa del día** 12

**Ensalada del Campo** lechugas, hinojo, naranja, pistacho crudo 12

**Burratina y Tomate** granade hierbas y balsamico 16

**Pescado Crudo del día** 20 \*

**Tartara de Remolacha** Manzana verde Pecorino Romano 14

**Spaghetti Neri** con Almejas 24

**Paccheri Amatriciana** Guanciale, Pecorino Romano 21

**Magret de Pato** caponata de berenjena, balsamico de higos 26

**Pescado del día a la Sal** 27 \*

-

**Judías Verdes** en salsa Tahini Miso 6

**Boniato Asada** en salsa de Avocado 7

**Caponata** Bernjena Apio y Alcaparras en salsa de tomate 9

*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.*



## **Tartaleta de Limon**

harina de Avellana 7

## **Pastel de chocolate**

harina de Almendra 7

## **Frolla de Franboise**

harina de Avellana 7

## **Fresa con Nata**

Y Balsamico 5

## **Lemon Tart**

Almond flour 7

## **Chocolate Brownie**

Halzenut flour 7

## **Raspberry Pie**

Almond flour 7

## **Strawberries and Cream**

With balsamic 5

*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.*