





Nuestros entrantes...

	€
Foie-Gras al Pedro Ximénez con compota de fruta	22,95
Jamón de Bellota  Cinco Jotas 100% Ibérico y pan con tomate	29,85
Calamares ibicencos salteados con ajo y perejil	22,95
Vieiras a la plancha con jamón Ibérico crujiente y algas	23,75
Almejas gallegas a la sartén con ajo y perejil	24,95
Huevos payeses al horno con salsa de setas y trufa negra	16,95
Crema de patata ibicenca con virutas de jamón Ibérico  Cinco Jotas	19,50

Ensaladas

Ensalada de queso de cabra con frutos rojos y vinagreta de miel	16,75
Ensalada de salmón marinado a las finas hierbas	18,50
Ensalada de pollo payés con brotes tiernos y vinagreta de frutos secos ..	18,50

Pescados

Salmón noruego con salsa tártara y verduritas salteadas	21,95
Lubina a la sal con patatas al horno y verduritas (mín. 2 pax)	32,95 p.p.
Sallo al horno estilo tradicional ibicenco con guarnición	(68€/k) P.S.P.
Rape con salsa de marisco, almejas y gamba roja	26,95
Pescado del día	P.S.M.

Nuestras carnes a la brasa...

Chuletitas de cordero con patata ibicenca y pimientos del Padrón	26,50
Solomillo de ternera con salsa Café de Paris, patatas y piquillos	28,95
Entrecot Premium con guarnición	27,95

Magret de pato con salsa de frutos rojos y peras al vino tinto	21,95
Cochinillo al horno con patata asada y compota de manzana	32,50

Postres

	€
Mousse de chocolate con helado de café y salsa de arándanos	10,50
Tarta fina de manzana con helado de vainilla (mín. 15 minutos)	11,90
Coulant de chocolate con sorbete de mango	11,50
Cheesecake con salsa de arándanos y helado de fresa	10,50
Tiramisú con crema de maracuyá	11,00
Sorbetes cremosos (limón, manzana o mango)	7,50

*El chef propone, según el mercado y la temporada,
un menú degustación compuesto por:*

Menú de Degustación

Cinco platos (39,95 € por persona)

Menú del Chef

Seis platos (54,50 € por persona)

Aconsejamos mesa completa, mínimo dos personas

Pan y aperitivo 2,50 € por persona


Abierto mediodía y noche, todo el año

(10% Iva incluido)

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN
DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGICAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN
INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.



Our starters...

	€
<i>Foie gras with a touch of Pedro Ximénez with compote of fruit</i>	22,95
<i>Bellota 100% Iberico ham</i>  <i>Cinco Jotas</i> with toasted bread and tomato	29,85
<i>Sautéed Ibicencan squids with garlic and parsely</i>	22,95
<i>Grilled scallops with Bellota Iberico crispy ham and seaweed salad</i>	23,75
<i>Galician Clams pan cooked with garlic and parsely</i>	24,95
<i>Baked eggs with mushroom and black truffle sauce</i>	16,95
<i>Red potato cream soup with Iberian ham shavings</i>  <i>Cinco Jotas</i>	19,50

Salads

<i>Salad with goat cheese, berries and honey vinaigrette</i>	16,75
<i>Marinated salmon salad with herbs</i>	18,50
<i>Ibicencan chicken salad with tender shoots and dried fruits vinaigrette</i>	18,50

Fish

<i>Norwegian salmon with tartar sauce and sautéed vegetables</i>	21,95
<i>Salt crusted sea bass with potatoes and sautéed vegetables (min. 2 p.)</i>	32,95 p.p
<i>John Dory Ibicencan style with garnish</i>	(68€/k) P.S.P.
<i>Monkfish with seafood sauce, clams and red prawns</i>	26,95
<i>Catch of the day</i>	P.S.M.

Our grilled meats...

<i>Lambchops with potatoes from Ibiza and Padrón peppers</i>	26,50
<i>Beef tenderloin with Café de Paris sauce, potatoes and peppers</i>	28,95
<i>Entrecote Premium with garnish</i>	27,95

<i>Duck breast with red fruit sauce and pears in red wine</i>	21,95
<i>Roasted suckling pig with roasted potatoes and apple jam</i>	32,50

Desserts

	€
<i>Chocolate mousse and coffee ice cream with blueberries sauce</i>	10,50
<i>Thin apple tart with vanilla ice cream (min. 15 minutes)</i>	11,90
<i>Warm chocolate coulant with mango sorbet</i>	11,50
<i>Cheesecake with blueberries sauce and strawberry ice cream</i>	10,50
<i>Tiramisu with maracuya cream</i>	11,00
<i>Creamy sorbets (lemon, apple or mango)</i>	7,50

According to the market and seasonal offers, the chef suggests:

Tasting Menu

5 courses (39,95 € per person)

Chef's Menu

6 courses (54,50 € per person)

We recommend a full table with a minimum of two people

Bread and aperitif 2,50 € per person

Open for lunch and dinner all year round

(10% Vat included)

ESTABLISHMENT WITH AVAILABLE
INFORMATIONS CONCERNING ALLERGIES
AND FOOD INTOLERANCES
PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS.



Unsere Vorspeisen...

	€
Foie gras mit Pedro Ximénez und saisonalen Früchten aus unserem Anbau	22,95
Bellota 100% Iberico Schinken  und Brott mit Tomate....	29,85
Ibizan Tintenfisch geschwenkt mit Knoblauch und Petersilie.....	22,95
Jakobsmuscheln gegrillt mit knuspringem Iberico Schinken und Algensalat	23,75
Galizische Venusmuscheln auf der Pfanne mit Knoblauch und Petersilie	24,95
Freilandeier, im Rohr gestockt, mit Pilzsauce und schwarzer Trüffel	16,95
Creme aus ibizenkischen Kartoffeln mit Spänen vom Ibérico-Schinken 	19,50

Salate

Salat mit Ziegenkäse, roten Beeren und einer Honig-Vinaigrette	16,75
Marinierter Lachsalat mit Kräuttern.....	18,50
Geflügelsalat vom Landhuhn mit Salatsprossen und Vinaigrette aus getrocknetten Früchten	18,50

Fisch

Norwegischer Lachs an Tartar Sauce und geschwenktem Gemüse	21,95
Wolfsbarsch in Salzkruste mit Röstkartoffeln und Gemüse (mind. 2 Pers.)	32,95 p.p
St. Petersfisch auf ibizenkische Art mit Beilage	(68€/k) P.S.P.
Seeteufel mit Sauce von Meersfrüchten und roten Garnelen.....	26,95
Fisch des Tages	P.S.M.

Unsere Fleischgerichte vom Grill...

Lammkottlets mit Pommes aus ibizenkischen Kartoffeln und kleinen scharfen Paprikaschoten	26,50
Rinderfilet an Sauce Café de Paris, Kartoffeln und Paprika.....	28,95
Entrecote Premium mit Beilage	27,95

Entenbrust mit einer Sauce von roten Beeren und Birne in Rotwein	21,95
Spanferkel im Rohr gebraten, mit Ofenkartoffel und Apfelkompott	32,50

Nachspeisen

	€
Schokoladenmousse mit Kaffee Eis und Blaubeersauce	10,50
Feine Apfeltarte mit Vanilleis (mind. 15 min.)	11,90
Warmer Schokoladen Coulant mit Mangosorbet	11,50
Näsekuchen an Blaubeersauce mit Erdbeereis	10,50
Tiramisu an Maracuja-Creme	11,00
Cremige Sorbets (Zitrone, Apfel oder Mango)	7,50

*Ja nach Marktlage und saisonales Angeboten,
empfiehlt der Chef eine Auswahl:*

Ein Degustation Menu

5 Gängen (39,95 € pro Person)

Menu der Chef

6 Gängen (54,50 € pro Person)

Wir empfehlen das Menü für einen ganzen Tisch. Mindestens zwei Personen

Brot und Aperitif 2,50 € pro Person



Öffnungszeiten: Sanjährlig mittags und abends

(10% MwSt. Inklusiv)

BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN,
WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERES
PERSONAL, WELCHES IHNEN WEITERE
INFORMATIONEN GEBEN WIRD.



Entrées...

	€
Foie gras parfumé au Pedro Ximénez accompagné de nuis fruits de saison	22,95
Jambon cru 100% iberique de Bellota  <i>Cinco Jotas</i> accompagné de pain à la tomate	29,85
Calamars d'Ibiza sautés a l'oil et persil	22,95
Saint-Jacques à la plancha avec du jambon croustillant et algues	23,75
Palourdes (Galice) à la pôete a l'oil et persil	24,95
Œufs au four avec sauce aux champignons et à la truffe noire	16,95
Crème de pomme de terre d'Ibiza avec fines tranches de jambon iberique  <i>Cinco Jotas</i>	19,50

Salades

Salade au chèvre, fruits rouges et vinaigrette au miel	16,75
Salade de saumon mariné aux fines herbes	18,50
Salade de poulet fermier aux jeunes pousses et vinaigrette de fruits secs	18,50

Poissons

Saumon norvégien au sauce tartare et légumes sautés	21,95
Loup de mer au sel avec pommes de terre au four et légumes (min. 2 pers.)	32,95 p.p
Saint-Pierre au four, à la tradition d'Ibiza, avec garniture	(68€/k) P.S.P.
Lotte aux fruits de mer, palourdes et crevette rouge	26,95
Poisson du jour	P.S.M.

Nos viandes grillées...

Côtelettes d'agneau avec pommes d'Ibiza et piments de Padrón	26,50
Filet de boeuf sauce 'Café de Paris', pommes de terre et 'piquillos'	28,95
Entrecôte Premium avec garniture	27,95

Magret de canard à la sauce de Fruits Rouges accompagné de poires au vin rouge	21,95
Cochon de lait au four avec pommes de terre grillées et compote de pomme	32,50

Desserts

	€
Mousse au chocolat et glace au café et sauce aux myrtilles	10,50
Tarte aux pommes fine et glace à la vanille (min. 15 minutes)	11,90
Coulant au chocolat et sorbet à la mangue	11,50
Gateau au fromage, sauce aux myrtilles et glace à la fraise.....	10,50
Tiramisu à la crème de fruit de la passion	11,00
Sorbets crémeux (citron, pomme ou mangue)	7,50

Le Chef propose, selon le marché et la saison:

Menu Dégustation

5 plats (39,95 € par personne)

Menu du Chef

6 plats (54,50 € par personne)


Nous conseillons table complète, minimum deux personnes

Pain et Apéritif 2,50 € par personne

Ouvert midi et soir toute l'année

(10% Iva inclus)

ETABLISSEMENT AVEC INFORMATIONS
DISPONIBLES CONCERNANT LES ALLERGIES
ET LES INTOLERANCES ALIMENTAIRES.
POUR TOUTE QUESTION, VEUILLEZ VOUS
ADRESSER AU PERSONNEL.







HOTEL RURAL · SPA · RESTAURANTE

IBIZA