

Para empezar

ALMEJAS

Guiso de almejas muy típico de la gastronomía de Galicia servido al vapor o a la marinera - 31

GAMBAS AL AJILLO ★

La definición de plato popular español son las gambas rojas cocinadas en aceite Arbequina, ajo y guindilla - 31,50

JAMÓN IBÉRICO

Jamón ibérico 100% de bellota Castro y González servido con pan crujiente y tomate - 38,50

ROSA DE LUBINA

Carpaccio de lubina curada al carbón con dashi de cítricos de Ibiza y aceite de alga salicornia - 28,50

HUEVOS ESTRELLADOS

Plato originario del siglo XIX, preparado con huevos ecológicos en una cama de patatas. Pregunta a nuestro staff el maridaje de la semana.

MEJILLONES

Sabroso producto de España. Dependiendo de la temporada escogemos los mejores de Galicia o del delta del Ebro - 25

CALAMARES A LA ANDALUZA

La tradición gastronómica andaluza son los calamares fritos. Nosotros los servimos con salsa tártara - 25,50

CARPACCIO DE TERNERA

Un clásico italiano servido desde hace 70 años, con parmesano y rúcula - 27,50

PULPO JONDAL 🏆

Exquisita pata de pulpo a la brasa, servida con espuma de patatas, tierra de aceitunas negras y chalota encurtida - 28

CARPACCIO PITIUSO

Carpaccio de gambas rojas frescas del mediterráneo servidas con guacamole - 31

CHURRASCO WAGYU

Tierna y jugosa carne de buey de raza japonesa, servida con ensalada, patatas baby y pimientos de padrón - 18,80 / 100g

ENTRECOT YEMANJÁ

400gr de succulento lomo alto servido con patatas baby y setas salteadas - 39

CHULETÓN VACA SASHI 🍷

Ganadora del World Steak Challenge 2018, la carne finlandesa de Sashi es un manjar por su textura y sabor 12,50 / 100g

SOLOMILLO DEL JEFE

200g de vacuno categoría extra, servido como le gusta al Jefe: milhojas de patatas, chalotas y su demi-glacé - 39,50

PICANTÓN DE LA CASA

Pollo picantón payés servido con salsa cítrica y hierbas de Ibiza, acompañado con patatas babys, padrón y choclos - 31

Pescados

GAMBA ROJA A LA BRASA

Sabrosas gambas del mar Mediterráneo, de cabeza roja, grande y deliciosa - 15,50 / ud

LA PARRILLADA 🍷

Pescados y mariscos frescos, elaborados a la parrilla, servidos con verduras y patatas a lo pobre - 45 / persona

OSTRAS AL NATURAL - 7 / ud

OSTRA ENCEVICHADA - 9 / ud
OSTRA AL BLOODY MARY - 9 / ud

ROTJA DE BALEARES

Rotja frita entera con mayonesa de ají amarillo y lima - 12,50 / 100g

BULLIT DE PEIX 🍷

Guiso ibicenco de pescados de roca del Mediterráneo servido con patatas, alioli casero y arroz a banda - 45,50 / persona

BACALAO AL PILPIL 🍷

Bacalao fresco cocinado a baja temperatura con pil pil de ají amarillo y lima - 35,50

PESCADO AL HORNO 🏆

Gallo S. Pedro - 9,80 / 100g
Lubina - 8,90 / 100g
Pargo - 8,90 / 100g

Arroces

MÍNIMO 🍷 PERSONAS PRECIO POR PERSONA

A todas nuestras paellas se le puede añadir bogavante nacional o langosta PSM

PAELLA DE WAGYU Y CEPS

La fusión de la gastronomía japonesa y española dan origen a este manjar único y sabroso - 47

FIDEUÁ IBICENCA

Modernos fideos elaborados en paella con caldo de morralla ibicenca, pescados y mariscos frescos - 33,50

ARROZ DEL SENYORET ★

Paella de pescados y mariscos realizada con ingredientes frescos ya limpios, ideal para los paladares más finos - 39

ARROZ A BANDA (de Lunes a Viernes)

Paella clásica y sencilla, preparada con sepia fresca y gambas que le aportan un sabor intenso a mar - 31,50

PAELLA DE LA HUERTA

Sabroso arroz preparado con la mejor verdura fresca de temporada - 25

PAELLA YEMANJÁ

Nuestro plato progresista de paella es este arroz, servido según la tradición, con pollo payés y espárragos - 33

PAELLA DE PESCADOS Y MARISCOS 🏆

Arroz de pescado y marisco servido con gambas rojas, almejas, cigalas, cangrejo, sepia, mero y rosada - 39,50

ARROZ CARPACCIO DE CARABINEROS 🍷

Arroz a banda con sepia fresca y carpaccio de carabineros, cebolla morada crujiente, mayonesa de ají amarillo y ralladura de lima - 39

PAELLA MIXTA

Arroz contemporáneo preparado con gamba roja, cigala, cangrejo, almejas, mejillones, sepia y sabroso pollo payés - 35

ARROZ NEGRO

Exquisito arroz a banda cocinado con sepionet, su tinta, cangrejo y almejas - 31

SPAGHETTI MARINERA

Apetitoso plato mediterráneo elaborado con pasta fresca artesanal y el mejor marisco - 31

SPAGHETTI VONGOLE

Paradisíaco plato de spaghetti servido con almejas gallegas, ajo y perejil fresco - 30,50

RAVIOLI BOTONES DE GAMBAS ROJAS 🍷

Delicioso raviolo botón relleno de mozzarella de búfala, rúcula y gambas rojas con su mantequilla y salvia - 39

Pasta

Ensaladas

VENTRESCA DE ATÚN

Clásica ensalada mixta con los mejores cogollos y tomates de temporada del mediterráneo, con aguacate, aceitunas negras, huevo duro y cebolla de Figuras - 27,50

GRIEGA

Jugosa ensalada elaborada con tomate, pepino, cebolla, aceitunas y queso feta - 25

SALMÓN Y QUESO DE CABRA

Apetitosa ensalada mixta servida con queso de cabra, salmón ahumado y vinagreta - 29

CAPRESE

Agradable esencia italiana compuesta de mozzarella DOP, tomate ibicenco y vinagreta de albahaca - 24,50

LANGOSTINO

Ensalada de temporada con langostino templado al ajo, aguacate, zanahoria y tomate - 28,50

CÉSAR YEMANJÁ

Ensalada de cogollos de temporada, endivias, canchitas, choclos, pollo campero crujiente marinado con cítricos ibicencos, queso de oveja de Ibiza y nuestra salsa César - 28

De la huerta

CASERECCO DE LA TERRA

Pasta fresca elaborada con harina de kamut, servida con cremoso pesto de albahaca tofu patata judía y colatura de col lombarda - 25

PARRILLADA DE VERDURAS

Selección de las mejores verduras de temporada elaboradas a la brasa, aliñadas con pesto de albahaca - 25

Para acompañar

SURTIDO DE CROQUETAS - 13,50

PIMIENTOS DE PADRÓN - 13

PURÉ DE PATATAS - 8,50

ARROZ VENERE CON EDAMAME - 9

VERDURAS BABY - 12

PATATAS A LO POBRE - 11,50

PATATAS BABY Y PADRÓN - 11,50

To start

CLAMS

Clams stew typical from Galicia served steamed or with marinara sauce - 31

GARLIC SHRIMPS ★

The definition of a popular Spanish dish is red prawns cooked in Arbequina oil, garlic and chilli - 31,50

IBERIAN HAM

Castro y Gonzalez acorn-fed Iberian ham served with crusty bread and tomato - 38,50

ROSE SEA BASS

Charcoal-cured sea bass carpaccio with Ibizan citrus dashi and salicornia algae oil - 28,50

HUEVOS ESTRELLADOS

Original dish from the 19th century, prepared with organic eggs on a bed of potatoes. Ask our staff the pairing of the week

MUSSELS

Tasty product from Galicia served steamed or with marinara sauce - 25

ANDALUSIAN STYLE SQUID

Fried squid is an Andalusian gastronomic tradition. We serve them with tartar sauce - 25,50

BEEF CARPACCIO

A 70-year-old Italian classic served with parmesan and rocket - 27,50

OCTOPUS JONDAL 🏆

Exquisite grilled octopus leg, served with potato foam and black olive powder and pickled shallot - 28

CARPACCIO PITTUSO

Fresh Mediterranean red prawn carpaccio served with guacamole - 31

Josper specials

SKIRT WAGYU STEAK

Tender and juicy Japanese beef, served with a refreshing salad, baby potatoes and padron peppers - 18,80 / 100g

YEMANJÁ SIRLOIN

350gr of succulent high loin served with baby potatoes and sautéed mushrooms - 39

SASHI BEEF RIBEYE 🍷

Winner of the 2018 World Steak Challenge, Finnish Sashi meat is a delicacy for texture and flavour 12,50 / 100g

THE BOSS TENDERLOIN

200gr of prime beef served as the boss likes: potato millefeuille and sautéed vegetables - 39,50

PICANTÓN DE LA CASA

Free-range spring chicken served with its cooking sauce, sautéed edamame, quinoa and roasted red pepper - 31

Fish

GRILLED RED PRAWNS

Tasty prawns from the Mediterranean sea, red-headed, large and delicious - 15,5 / ud

LA PARRILLADA 🍷

Grilled fresh fish and seafood served with vegetables and potatoes 'poor style' - 45 / p.p.p.

NATURAL OYSTER - 7 / ud

CEVICHE-STYLE OYSTER - 9 / ud
BLOODY MARY OYSTER - 9 / ud

ROTJA OF THE BALEARIC ISLANDS

Fried whole rotja with yellow chili and lime mayonnaise - 12,50 / 100g

BULLIT DE PEIX 🍷

Mediterranean rock fish Ibizan stew served with potatoes, homemade aioli and arroz a banda - 45,50 / p.p.p.

COD WITH PILPIL 🆕

Fresh cod cooked at low temperature with yellow chili pepper pil pil and lime - 35,50

OVEN BAKED FISH 🏆

John Dory - 9,80 / 100g
Sea Bass - 8,90 / 100g
Red Snapper - 8,90 / 100g

Rices

MINIMUM 🍷 PEOPLE PRICE PER PERSON

you may add Spanish lobster or spiny lobster to all our paellas

PAELLA DE WAGYU Y CEPS

The fusion of Japanese and Spanish gastronomy gives rise to this unique and tasty delicacy - 47

FIDEUÁ IBICENCA

Modern noodles made in paella with Ibizan whitebait broth, fresh fish and seafood - 33,50

ARROZ DEL SENYORET ★

Fish and seafood paella made with fresh and healthy ingredients, ideal for the finest palates - 39

ARROZ A BANDA (Monday to Friday)

Classic and simple paella prepared with fresh cuttlefish and prawns that gives an intense sea flavour - 31,50

PAELLA DE LA HUERTA

Tasty rice prepared with the best fresh seasonal vegetables - 25

PAELLA YEMANJÁ

A progressive paella dish where rice is served according to tradition with payes chicken and asparagus - 33

PAELLA DE PESCADOS Y MARISCOS 🏆

Fish and seafood rice served with red prawns, clams, crayfish, sea crab, cuttlefish, halibut and pink cusk-eel - 39,50

RICE CARPACCIO OF CARABINEROS 🆕

Arroz a banda with fresh cuttlefish and shrimp carpaccio, crispy red onion, yellow chili mayonnaise and lime zest - 39

PAELLA MIXTA

Contemporary rice prepared with red shrimp, clams, crayfish, sea crab, mussels, cuttlefish and tasty payés chicken - 35

ARROZ NEGRO

Exquisite a banda rice cooked with sepionet, crab and clams - 31

Pasta

SEAFOOD SPAGHETTI

Tasty Mediterranean dish made with fresh artisan pasta and the best seafood - 31

CLAMS SPAGHETTI

Heavenly spaghetti dish served with Galician clams, garlic and fresh parsley - 30,50

RED PRAWN BUTTONS RAVIOLI 🆕

Mouthwatering button raviolo stuffed with buffalo mozzarella, rocket and red prawns with butter and sage - 39

Salad

TUNA BELLY

Classic mixed salad served with tuna belly, egg, onion and black olives - 27,50

GREEK

Juicy salad with tomato, cucumber, onion, olive and feta cheese - 25

SALMON & GOAT CHEESE

Tasty mixed salad served with goat cheese, smoked salmon and mustard vinaigrette - 29

CAPRESE

Exquisite Italian essence made with PDO mozzarella, Ibizan tomato and basil - 24,50

PRAWNS

Warm mixed salad served with garlic shrimp, tomato, carrot - 28,50

CAESAR YEMANJÁ

Salad with seasonal hearts, endives, canchitas, corn, crispy free-range chicken marinated with Ibizan citrus, Ibizan sheep cheese and our Caesar sauce - 28

VAT INCLUDED

*ALL RAW FISH HAS BEEN FROZEN FOR 24 HOURS BEFORE SERVING AT -25°

In compliance with and implementation of the European Regulation 1169/2011 on food allergies - which became effective as of 13/12/2014 - we communicate to our customers they have at disposal the list of products or foods included in each dish offered in our menu and likely to cause any allergies.

Plant based

CASERECCO FROM THE EARTH

Fresh pasta made with kamut flour served with creamy basil pesto, potatoes and green beans - 25

GRILLED VEGETABLES

A selection of the best grilled seasonal vegetables dressed with basil pesto - 25

Accompaniments

ASSORTED CROQUETTES - 13,50

FRIED PADRON PEPPERS - 13

MASHED POTATOES - 8,50

VENERE RICE WITH EDAMAME - 9

BABY VEGETABLES - 12

POBRE STYLE POTATOES - 11,50

BABY POTATOES AND PADRON - 11,50