



BEACH RESTAURANT · CALA JONDAL

ENTRANTES STARTERS VORSPEISEN

Surtido de croquetas Assorted croquettes / Kroketten Variation	9
Pimientos de Padrón Fried green peppers with coarse sea salt / Gruene fritierte "Padrón Paprika" mit grobem Meersalz	9
Ensaladilla rusa de atún con grises y salsa picante Russian salad with grissini and spicy sauce / Ruischer Salat mit Grissini und pikanter Sauce	14
Gazpacho andaluz Andalusian gazpacho / Andalusische Gazpacho	16
Salpicón de marisco con navajas, gambas, mejillones y almejas Seafood salad with razor clams, prawns, mussels and clams / Meeresfruchte Salat mit Schwertmuscheln, Miesmuscheln, Garnelen und Venusmuscheln	18
Carpaccio de atún rojo y rúcula con vinagreta de sésamo y soja Bluefin tuna carpaccio and rucula with sesame vinaigrette and soy / Thunfisch Carpaccio mit Rucula und Sesam Soja Vinaigrette	19
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano Beef carpaccio with rucula and parmesan / Rinder Carpaccio mit Rucula und Parmesan	19
Calamares a la andaluza con salsa tártara Crispy fried squid with tartar sauce / Frittierte Tintenfischringe mit Sauce Tartar	21
Puntillas a la andaluza Crispy fried baby squid / Knusbrig frittierte Baby Tintenfische	21
Tartar de salmón con chalotas, aguacate, rúcula, pimiento rojo encurtido y alcaparras Salmon tartare with shallots, avocado, rucula, pickled red pepper and capers Lachs Tartar mit Schalotten, Avocado, Rucula, eingelegtem roten Paprika und Kapern	24
Gambas al ajillo Prawns in garlic oil / Garnelen in Knoblauchöl	25
Pulpo con chimichurri caliente y patatas Octopus in hot chimichurri and new potatoes / Octopus in heissem Chimichurri und neuen Kartoffeln	25
Jamón ibérico Iberian ham / Iberischer Schinken	29

ENSALADAS SALADS SALATE

Ensalada griega con tomate cherry, cebolla morada, pepino, aceitunas y queso feta marinado Greek salad with cherry tomatoes, red onion, cucumber, olives and marinated feta cheese Griechischer Salat mit Cocktailtomaten, roten Zwiebeln, Gurken, Oliven und mariniertem Feta Kaese	16
Endivias con queso roquefort, nueces y manzana verde Endive salad with roquefort cheese dressing, nuts and green apple / Chicorée mit Roquefort Käse Dressing, Walnüssen und grünem Apfel	17
Ensalada de tomate Raf con mozzarella, cebolla morada y albahaca Heirloom tomato salad with mozzarella, red onion and fresh basil / Heirloom Tomaten Salat mit rotem Zwiebel und frischem Basilikum	18
Ensalada mixta con salmón y queso de cabra Salmon salad with goat cheese and mustard vinaigrette / Salat mit gebeiztem Lachs, Ziegenkäse und Honig Dressing	19
Ensalada mixta con ventresca de atún, cebolla, huevo y aceitunas negras Mixed salad with tuna belly, onion, egg and black olives / Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebel, Ei und schwarzen Oliven	19
Ensalada mixta con pollo a la parrilla Mixed salad with grilled chicken / Gemischter Salat mit gegrilltem Huenchen	20
Ensalada mixta con langostinos al ajo Mixed salad with garlic prawns / Gemischter Salat mit Knoblauchgarnelen	22

PASTAS Y PLATOS VEGETARIANOS PASTA AND VEGETARIAN DISHES PASTA UND VEGETARISCHE GERICHTE

Parrillada de verduras con pesto de albahaca Mixed grilled vegetables with basil pesto / Gegrilltes Gemuese mit Basilikumpesto	18
Fusilli de kamut con calabaza, anacardos y hierbas frescas Kamut fusili pasta with pumpkin, cashew nuts and fresh herbs / Kamut Fusili Pasta mit Kuerbis, Cashew Nuessen und frischen Kraeutern	19
Linguine con langostinos, tomate cherry, ajo, chili y hierbas frescas Linguine pasta with prawns, cherry tomato, garlic, chili and fresh herbs / Linguine mit Garnelen, Cocktailtomaten und Knoblauch, Chili und frischen Kraeutern	22
Linguine a la marinera Marinière style linguine / Linguine nach Seemannsart	23

IVA INCLUIDO – VAT INCLUDED

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes, que tienen a su disposición el listado de los productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.
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.

*EL PESCADO SERVIDO EN CRUDO HA SIDO PREVIAMENTE CONGELADO A SU PREPARACIÓN COMO MÍNIMO A -20°C DURANTE AL MENOS 24 HORAS
*RAW FISH HAS BEEN PREVIOUSLY FROZEN AT -20°C FOR AT LEAST 24 HOURS

EL SERVICIO EN LA PLAYA SE INCREMENTARÁ EN UN 20% SOBRE EL PRECIO / WE CHARGE A SUPPLEMENT OF 20% FOR SERVICE AT THE BEACH / FUER DEN STRANDSERVICE VERRECHNEN WIR EINEN AUFSCHLAG VON 20%



BEACH RESTAURANT · CALA JONDAL

ARROCES RICE DISHES REISGERICHTE (min. 2 Pers. p.p.p.)

Paella de arroz ecológico con verduras de temporada Vegetarian paella with artichokes, asparagus, broccoli, zucchini and organic rice Vegetarische Paella mit Artischocken, Spargel, Brokkoli, Zucchini und Reis aus biologischem Anbau	20
Arroz a banda con sepia Thin-layered rice with cuttlefish / Sehr feine Reisschicht mit Tintenfisch	22
Paella de pollo payés con espárragos Chicken and asparagus paella / Huenchen Paella mit Spargel	26
Arroz negro con sepionets Squid ink paella with baby cuttlefish / Schwarze Tintenfisch Paella und Baby Tintenfischen	26
Paella mixta con pollo payés, almejas, mejillones, sepia y gamba roja Mixed paella with country chicken, clams, mussels, cuttlefish and red prawns Gemischte Paella mit Landhuhn, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Tintenfisch und rote Garnelen	27
Fideuá ibicenca Noodle paella "Ibicenca style" / Ibizenkische Nudel Paella	28
Paella ciega "Blind" paella (no shells nor bones) / "Blinde" Paella (Keine Knochen oder Schalen)	34
Paella de pescado y marisco con mero, rape, sepia, cigalas, gambas rojas y almejas Fish and seafood paella with grouper, monkfish, cuttlefish, Norwegian lobster, red prawns and clams Fisch und Meeresfruechte Paella mit Zackenbarsch, Seeteufel, Kaisergranaten, roten Garnelen und Venusmuscheln	34
Paella de bogavante nacional / Spanish lobster paella / Hummer Paella	P.S.M.
A todas nuestras paellas se les puede añadir bogavante nacional o langosta You may add Spanish lobster or spiny lobster to all our paellas / Allen Paellas kann Spanischer Hummer oder Languste zugefuegt werden	P.S.M.

CARNES MEAT FLEISCH

Pechuga de pollo payés a la parrilla / Grilled chicken breast / Gegrillte Huehnchenbrust	22
Chuletas de cordero al balsámico con romero y patatas nuevas Lamb chops with balsamic glaze, rosemary and new potatoes / Lammkoteletts mit Balsamico glasiert, Rosmarin und heurigen Kartoffeln	28
Entrecot de ternera con setas salteadas y puré de patatas Beef sirloin steak with sauteed mushrooms and potato puree / Rinderlende vom mit Pilzen und Kartoffelpüree	29
Solomillo de ternera a la parrilla / Grilled beef tenderloin / Gegrilltes Rinderfilet	30

Todas las carnes llevan guarnición de patatas y verduras. Salsas para elegir: pimienta verde, setas, queso azul o mantequilla de hierbas.
All meat dishes are accompanied by potatoes and vegetables. Sauce of your choice: green pepper, mushroom, blue cheese or herb butter.
Alle Fleischgerichte haben Kartoffeln und Gemuese als Beilage. Sauce zur Auswahl: Gruener Pfeffer, Pilzrahm, Blauschimmelkaese oder Kräuterbutter.

PESCADOS FISH FISCH

Pescado fresco al horno (min. 2 pers.) Fresh oven baked fish / Frischer Fisch im Ofen gebacken	P.S.M.
Caldereta de langosta o bogavante nacional (min. 2 pers.) Spiny lobster or Spanish lobster stew / Meeresfrüchte-Eintopf mit Hummer oder Languste	P.S.M.
Langosta o bogavante nacional a la plancha (min. 2 pers.) Grilled spiny lobster or Spanish lobster / Gegrillte Languste oder spanischer Hummer	P.S.M.
Langosta o bogavante nacional al ajillo (min. 2 pers.) Spiny lobster or lobster fried with garlic, chili and olive oil / Languste oder Hummer in Knoblauchöl mit Chili	P.S.M.
Mejillones al vapor o marinera / Mussels marinère style / Miesmuscheln nach Seemannsart	19
Navajas a la plancha / Grilled razor clams / Gegrillte Schwertmuscheln	21
Calamar a la plancha / Grilled squid / Gegrillter Calamar	23
Filete de pescado del día a la plancha con calabacín, patatas y vinagreta de tomate Grilled fillet of fish of the day with zucchini, potatoes and tomato vinaigrette / Gegrilltes Fisch Filet mit Zucchini, Kartoffeln und Tomatenvinaigrette	28
Parrillada de pescado y marisco (min. 2 pers. p.p.p.) Grilled fish and seafood platter / Gegrillte Fisch und Meeresfruechte Platte	38
Bullit de Peix con arroz a banda (min. 2 pers. p.p.p.) Ibicenca style poached fish with alioli, potatoes and thin layered rice / Fischtopf ibizenkischer Art mit Alioli, Kartoffeln und "a Banda" Reis	43
Salmorreta de pescado con su arroz a banda Rock fish ibicenca style with lemon, black pepper and olive oil vinaigrette, served with "a banda" rice Felsenfische ibizenkischer Art mit Zitronen Pfeffer Vinaigrette und "a Banda" Reis	43
Gambas rojas a la plancha / Grilled red prawns / Gegrillte rote Garnelen	47