

## Para empezar

### ALMEJAS NEW

Guiso de almejas muy típico de la gastronomía de Galicia servido al vapor o a la marinera - 28

### GAMBAS AL AJILLO ★

La definición de plato popular español son las gambas rojas cocinadas en aceite Arbequina, ajo y guindilla - 28,50

### JAMÓN IBÉRICO

Jamón ibérico de bellota Castro y González servido con pan crujiente y tomate - 35

### 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 Galicia servido al vapor o a la marinera - 25

### CALAMARES A LA ANDALUZA

La tradición gastronómica andaluza son los calamares fritos. Nosotros los servimos con salsa tártara - 23,50

### CARPACCIO DE TERNERA

Un clásico italiano servido desde hace 70 años, con parmesano y rúcula - 25,50

### PULPO JONDAL 🏆

Exquisita pata de pulpo a la brasa, servida con espuma de patatas, tierra de aceitunas negras y chalota encurtida - 26

### CARPACCIO PITIUSO

Carpaccio de gambas rojas frescas del mediterráneo servidas con guacamole - 29,50

## Especial Jospé

### CHURRASCO WAGYU

Tierna y jugosa carne de buey de raza japonesa, servida con ensalada, patatas baby y pimientos de padrón - 14,70 / 100g

### ENTRECOT YEMANJÁ

350gr de succulento lomo alto servido con patatas baby y setas salteadas - 34,50

### CHULETÓN VACA SASHI 🍷

Ganadora del World Steak Challenge 2018, la carne finlandesa de Sashi es un manjar por su textura y sabor 9,90 / 100g

### SOLOMILLO DEL JEFE

200g de vacuno categoría extra servido como le gusta al jefe: milhojas de patatas y verduras salteadas - 37,50

### PICANTÓN DE LA CASA

Pollo picantón payés servido con edamame, quinoa salteada, salsa de cocción y pimiento rojo asado - 28

## Pescados

### GAMBA ROJA A LA BRASA

Sabrosas gambas del mar Mediterráneo, de cabeza roja, grande y deliciosa - 13,5 / ud

### LA PARRILLADA 🍷

Pescados y mariscos frescos, elaborados a la parrilla, servidos con verduras y patatas a lo pobre - 41 / persona

### OSTRAS AL NATURAL - 7 / ud

### BULLIT DE PEIX 🍷

Guiso ibicenco de pescados de roca del Mediterráneo servido con patatas, alioli casero y arroz a banda - 43,50 / persona

### FILETE DE CORVINA

Servido con nuestra salsa mediterránea acompañado de arroz negro, habas, guisantes y perfume de limón - 33,50

### PESCADO AL HORNO 🏆

Gallo S. Pedro - 8,90 / 100g  
Lubina - 7,90 / 100g

## Arroces

MÍNIMO 2 PERSONAS  
PRECIO POR PERSONA

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

### PAELLA DE WAGYU Y CEPS NEW

La fusión de la gastronomía japonesa y española dan origen a este manjar único y sabroso - 45

### FIDEUÁ IBICENCA

Modernos fideos elaborados en paella con caldo de morralla ibicenca, pescados y mariscos frescos - 31,50

### ARROZ DEL SENYORET ★

Paella de pescados y mariscos realizada con ingredientes frescos ya limpios, ideal para los más jóvenes - 38

### ARROZ A BANDA

Paella clásica y sencilla, preparada con sepia fresca y gambas que le aportan un sabor intenso a mar - 29,50

### PAELLA YEMANJÁ

Nuestro plato progresista de paella es este arroz, servido según la tradición, con pollo payés y espárragos - 31

### PAELLA DE PESCADOS Y MARISCOS 🏆

Arroz de pescado y marisco servido con gambas rojas, almejas, cigalas, cangrejo, sepia, mero y rosada - 38

### PAELLA MIXTA

Arroz contemporáneo preparado con gamba roja, cigala, cangrejo, almejas, mejillones, sepia y sabroso pollo payés - 33

### ARROZ NEGRO

Exquisito arroz a banda cocinado con sepionet, cangrejo y almejas - 29

### PAELLA DE LA HUERTA

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

### VENTRESCA DE ATÚN

Clásica ensalada mixta servida con ventresca de atún, huevo, cebolla y aceitunas negras - 25,50

### GRIEGA

Jugosa ensalada elaborada con tomate, pepino, cebolla, aceitunas y queso feta - 23

## Ensaladas

### SPAGHETTI MARINERA

Apetitoso plato mediterráneo elaborado con pasta fresca artesanal y el mejor marisco - 29

### SPAGHETTI VONGOLE

Paradisíaco plato de spaghetti servido con almejas gallegas, ajo y perejil fresco - 28,50

### SALMÓN Y QUESO DE CABRA

Apetitosa ensalada mixta servida con queso de cabra, salmón ahumado y vinagreta de mostaza - 28

### CAPRESE

Agradable esencia italiana compuesta de mozzarella DOP, tomate ibicenco y albahaca - 22,50

### LANGOSTINO

Ensalada mixta templada servida con langostinos al ajo, tomate, zanahoria - 26,50

### POLLO

Deliciosa ensalada mixta preparada con pollo payés braseado, láminas de Parmesano y salsa de César - 25,50

IVA INCLUIDO

\*TODO EL PESCADO CRUDO HA SIDO PREVIAMENTE CONGELADO POR 24 HORAS A -25°

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.

## Pasta

## De la huerta

### CASERECCE DE LA TERRA

Pasta fresca elaborada con harina de kamut, servida con cremoso pesto de albahaca, patatas y judías - 22

### PARRILLADA DE VERDURAS

Selección de las mejores verduras de temporada elaboradas a la brasa, aliñadas con pesto de albahaca - 23

## Para acompañar

SURTIDO DE CROQUETAS - 12

PIMIENTOS DE PADRÓN - 11,50

PURÉ DE PATATAS - 7

PICO DE GALLO - 7

MILHOJAS PAPAS CRUJIENTES - 9

ARROZ BLANCO - 7

VERDURAS BABY - 10

PATATAS A LO POBRE - 10

## To start

### ALMEJAS

Clams stew typical from Galicia served steamed or with marinara sauce - 28

### GAMBAS AL AJILLO

The definition of a popular Spanish dish is red prawns cooked in Arbequina oil, garlic and chilli - 28,50

### JAMÓN IBÉRICO

Castro y Gonzalez acorn-fed Iberian ham served with crusty bread and tomato - 35

### 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

### CALAMARES A LA ANDALUZA

Fried squid is an Andalusian gastronomic tradition. We serve them with tartar sauce - 23,50

### BEEF CARPACCIO

A 70-year-old Italian classic served with parmesan and rocket - 25,50

### PULPO JONDAL

Exquisite grilled octopus leg, served with potato foam and black olive powder and pickled shallot - 26

### CARPACCIO PITIUSO

Fresh Mediterranean red prawn carpaccio served with guacamole - 29,50

## Josper specials

### CHURRASCO WAGYU

Tender and juicy Japanese beef, served with a refreshing salad, baby potatoes and padron peppers - 14,70 / 100g

### ENTRECOT YEMANJÁ

350gr of succulent high loin served with baby potatoes and sautéed mushrooms - 34,50

### CHULETÓN VACA SASHI

Winner of the 2018 World Steak Challenge, Finnish Sashi meat is a delicacy for texture and flavour 9,90 / 100g

### SOLOMILLO DEL JEFE

200gr of prime beef served as the boss likes: potato millefeuille and sautéed vegetables - 37,50

### PICANTÓN DE LA CASA

Free-range spring chicken served with its cooking sauce, sautéed edamame, quinoa and roasted red pepper - 28

## Fish

### GRILLED RED PRAWNS

Tasty prawns from the Mediterranean sea, red-headed, large and delicious - 13,5 / ud

### LA PARRILLADA

Grilled fresh fish and seafood served with vegetables and potatoes 'poor style' - 41 / persona

### NATURAL OYSTERS - 7 / ud

### BULLIT DE PEIX

Mediterranean rock fish Ibizan stew served with potatoes, homemade aioli and arroz a banda - 43,50 / persona

### BLACK SEABASS FILLET

Served with Mediterranean sauce and lemon scent, accompanied by black rice, beans and peas - 33,50

### OVEN BAKED FISH

John Dory - 8,90 / 100g  
Sea Bass - 7,90 / 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 give rise to this unique and tasty delicacy - 45

### FIDEUÁ IBICENCA

Modern noodles made in paella with Ibizan whitebait broth, fresh fish and seafood - 31,50

### ARROZ DEL SENYORET

Fish and seafood paella made with fresh and healthy ingredients, ideal for the finest - 38

### ARROZ A BANDA

Classic and simple paella prepared with fresh cuttlefish and prawns that give an intense sea flavour - 29,50

### PAELLA YEMANJÁ

A progressive paella dish where rice is served according to tradition with chicken payes and asparagus - 31

### PAELLA DE PESCADOS Y MARISCOS

Fish and seafood rice served with red prawns, clams, crayfish, sea crab, cuttlefish, halibut and pink cusk-eel - 38

### PAELLA MIXTA

Contemporary rice prepared with red shrimp, clams, crayfish, sea crab, mussels, cuttlefish and tasty payés chicken - 33

### ARROZ NEGRO

Exquisite a banda rice cooked with sepionet, crab and clams - 29

### PAELLA DE LA HUERTA

Tasty rice prepared with the best fresh seasonal vegetables - 25

## Pasta

### SPAGHETTI MARINERA

Tasty Mediterranean dish made with fresh artisan pasta and the best seafood - 29

### SPAGHETTI VONGOLE

Heavenly spaghetti dish served with Galician clams, garlic and fresh parsley - 28,50

## Salad

### TUNA BELLY

Classic mixed salad served with tuna belly, egg, onion and black olives - 25,50

### GREEK

Juicy salad with tomato, cucumber, onion, olive and feta cheese - 23

### SALMON & GOAT CHEESE

Tasty mixed salad served with goat cheese, smoked salmon and mustard vinaigrette - 28

### CAPRESE

Exquisite Italian essence made with PDO mozzarella, Ibizan tomato and basil - 22,50

### PRAWNS

Warm mixed salad served with garlic shrimp, tomato, carrot - 26,50

### CHICKEN

Delicious mixed salad with braised payes chicken, parmesan slices and Caesar sauce - 25,50

## Plant based

### CASERECCO DE LA TERRA

Fresh pasta made with kamut flour served with creamy basil pesto, potatoes and green beans - 22

### PARRILLADA DE VERDURAS

A selection of the best griled seasonal vegetables dressed with basil pesto - 23

## Accompaniments

ASSORTED CROQUETTES - 12

FRIED PADRON PEPPERS - 11,50

MASHED POTATOES - 7

MEDITERRANEAN PICO DE GALLO - 7

CRISPY POTATO MILLEFEUILLE - 9

RICE - 7

BABY VEGETABLES - 10

POBRE STYLE POTATOES - 10

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.

# YEMANJÁ IBIZA - MENÚ NOCHE

## Para empezar

### ALMEJAS

Guiso de almejas muy típico de la gastronomía de Galicia servido al vapor o a la marinera - 28

### CARPACCIO DE TERNERA

Un clásico italiano servido desde hace 70 años, con parmesano y rúcula - 25,50

### PULPO JONDAL

Exquisita pata de pulpo a la brasa, servida con espuma de patatas, tierra de aceitunas negras y chalota encurtida - 26

### GAMBAS AL AJILLO

La definición de plato popular español son las gambas rojas cocinadas en aceite Arbequina, ajo y guindilla - 28,50

### MEJILLONES

Sabroso producto de Galicia servido al vapor o a la marinera - 25

### CARPACCIO PITIUSO

Carpaccio de gambas rojas frescas del mediterráneo servidas con guacamole - 29,50

### JAMÓN IBÉRICO

Jamón ibérico de bellota Castro y González servido con pan crujiente y tomate - 35

### CALAMARES A LA ANDALUZA

La tradición gastronómica andaluza son los calamares fritos. Nosotros los servimos con salsa tártara - 23,50

## Especial Jospet

### CHURRASCO WAGYU

Tierna y jugosa carne de buey de raza japonesa, servida con ensalada, patatas baby y pimientos de padrón - 14,70 / 100g

### CHULETÓN VACA SASHI

Ganadora del World Steak Challenge 2018, la carne finlandesa de Sashi es un manjar por su textura y sabor 9,90 / 100g

### SOLOMILLO DEL JEFE

200g de vacuno categoría extra servido como le gusta al jefe: milhojas de patatas y verduras salteadas - 37,50

### PICANTÓN DE LA CASA

Pollo picantón payés servido con edamame, quinoa salteada, salsa de cocción y pimiento rojo asado - 28

## Pescados

### GAMBA ROJA A LA BRASA

Sabrosas gambas del mar Mediterráneo, de cabeza roja, grande y deliciosa - 13,5 / ud

### FILETE DE CORVINA

Servido con nuestra salsa mediterránea acompañado de arroz negro, habas, guisantes y perfume de limón - 33,50

### PESCADO AL HORNO

Gallo S. Pedro - 8,90 / 100g  
Lubina - 7,90 / 100g

OSTRAS AL NATURAL - 7 / ud

## Pasta

### SPAGHETTI MARINERA

Apetitoso plato mediterráneo elaborado con pasta fresca artesanal y el mejor marisco - 29

### SPAGHETTI VONGOLE

Paradisiaco plato de spaghetti servido con almejas gallegas, ajo y perejil fresco - 28,50

## De la huerta

### PARRILLADA DE VERDURAS

Selección de las mejores verduras de temporada elaboradas a la brasa, aliñadas con pesto de albahaca - 23

## Ensaladas

### VENTRESCA DE ATÚN

Clásica ensalada mixta servida con ventresca de atún, huevo, cebolla y aceitunas negras - 25,50

### GRIEGA

Jugosa ensalada elaborada con tomate, pepino, cebolla, aceitunas y queso feta - 23

### SALMÓN Y QUESO DE CABRA

Apetitosa ensalada mixta servida con queso de cabra, salmón ahumado y vinagreta de mostaza - 28

### CAPRESE

Agradable esencia italiana compuesta de mozzarella DOP, tomate ibicenco y albahaca - 22,50

## Para acompañar

SURTIDO DE CROQUETAS - 12

PIMIENTOS DE PADRÓN - 11,50

PURÉ DE PATATAS - 7

PICO DE GALLO - 7

MILHOJAS PAPAS CRUJIENTES - 9

ARROZ BLANCO - 7

VERDURAS BABY - 10

PATATAS A LO POBRE - 10

IVA INCLUIDO

\*TODO EL PESCADO CRUDO HA SIDO PREVIAMENTE CONGELADO POR 24 HORAS A -25°

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.

# YEMANJÁ IBIZA - NIGHT MENU

## To start

### ALMEJAS

Clams stew typical from Galicia served steamed or with marinara sauce - 28

### BEEF CARPACCIO

A 70-year-old Italian classic served with parmesan and rocket - 25,50

### PULPO JONDAL

Exquisite grilled octopus leg, served with potato foam and black olive powder and pickled shallot - 26

### GAMBAS AL AJILLO

The definition of a popular Spanish dish is red prawns cooked in Arbequina oil, garlic and chilli - 28,50

### MUSSELS

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

### CARPACCIO PITIUSO

Fresh Mediterranean red prawn carpaccio served with guacamole - 29,50

### JAMÓN IBÉRICO

Castro y Gonzalez acorn-fed Iberian ham served with crusty bread and tomato - 35

### CALAMARES A LA ANDALUZA

Fried squid is an Andalusian gastronomic tradition. We serve them with tartar sauce - 23,50

## Josper specials

### CHURRASCO WAGYU

Tender and juicy Japanese beef, served with a refreshing salad, baby potatoes and padron peppers - 14,70 / 100g

### CHULETÓN VACA SASHI

Winner of the 2018 World Steak Challenge, Finnish Sashi meat is a delicacy for texture and flavour 9,90 / 100g

### SOLOMILLO DEL JEFE

200gr of prime beef served as the boss likes: potato millefeuille and sautéed vegetables - 37,50

### PICANTÓN DE LA CASA

Free-range spring chicken served with its cooking sauce, sautéed edamame, quinoa and roasted red pepper - 28

## Fish

### GRILLED RED PRAWNS

Tasty prawns from the Mediterranean sea, red-headed, large and delicious - 13,5 / ud

### BLACK SEABASS FILLET

Served with Mediterranean sauce and lemon scent, accompanied by black rice, beans and peas - 33,50

### OVEN BAKED FISH

John Dory - 8,90 / 100g  
Sea Bass - 7,90 / 100g

### NATURAL OYSTERS - 7 / ud

## Pasta

### SPAGHETTI MARINERA

Tasty Mediterranean dish made with fresh artisan pasta and the best seafood - 29

### SPAGHETTI VONGOLE

Heavenly spaghetti dish served with Galician clams, garlic and fresh parsley - 28,50

## Plant based

### PARRILLADA DE VERDURAS

A selection of the best grilled seasonal vegetables dressed with basil pesto - 23

## Salad

### TUNA BELLY

Classic mixed salad served with tuna belly, egg, onion and black olives - 25,50

### SALMON & GOAT CHEESE

Tasty mixed salad served with goat cheese, smoked salmon and mustard vinaigrette - 28

### GREEK

Juicy salad with tomato, cucumber, onion, olive and feta cheese - 23

### CAPRESE

Exquisite Italian essence made with PDO mozzarella, Ibizan tomato and basil - 22,50

## Accompaniments

ASSORTED CROQUETTES - 12

FRIED PADRON PEPPERS - 11,50

MASHED POTATOES - 7

MEDITERRANEAN PICO DE GALLO - 7

CRISPY POTATO MILLEFEUILLE - 9

RICE - 7

BABY VEGETABLES - 10

POBRE STYLE POTATOES - 10

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.

## Vodka

ABSOLUT - 165  
 ABSOLUT ELYX - 70CL / 1,75L - 269 / 654  
 OSTOYA - 70CL / 1,75L - 269 / 654  
 GREY GOOSE - 70CL / 1,75L - 269 / 654  
 CÎROC - 70CL / 1,75L - 269 / 654  
 CÎROC RED BERRY - 269

## Whisky & Bourbon

BALLANTINE'S 10 - 187  
 DEWAR'S 8 - 165  
 DEWAR'S 15 - 242  
 DEWAR'S 18 - 297  
 CHIVAS REGAL 18 - 297  
 CHIVAS ROYAL SALUTE 21 - 330  
 CHIVAS REGAL MIZUNARA - 242  
 JOHNNIE WALKER BLACK LABEL - 297  
 JOHNNIE WALKER BLUE LABEL - 517  
 ROYAL BRACKLA 12 - 242  
 ABERFELDY 12 - 242  
 GLENLIVET 18 - 242  
 JACK DANIEL'S - 165  
 JACK DANIEL'S FIRE - 165  
 JACK DANIEL'S HONEY - 165  
 JACK DANIEL'S SINGLE BARREL - 165  
 GENTLEMAN JACK - 165  
 BULLEIT BOURBON - 165  
 CARDHU - 165

## Brandy & Cognac

MAGNO - 143  
 VETERANO - 143  
 TORRES V - 143  
 TORRES X - 154  
 CARLOS III - 154  
 CARLOS I - 165  
 CARDENAL MENDOZA - 165  
 GRAN DUQUE DE ALBA - 165  
 MARTELL V.S.O.P. - 198  
 MARTELL XO - 407

## Sangria

CLÁSICA / CLASSIC - 1L / 1,5L - 38 / 44  
 ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS - 1L / 1,5L - 44 / 49  
 G. H. MUMM CORDON ROUGE BRUT - 75CL - 170  
 G. H. MUMM CORDON ROUGE ROSÉ - 75CL - 209

## Rum

BACARDI - 165  
 BACARDI 8 - 198  
 BACARDI CARTA NEGRA - 187  
 BARCELÓ AÑEJO - 165  
 ZACAPA 23 - 264  
 HAVANA 7 - 198  
 HAVANA MAESTROS - 275  
 HAVANA UNIÓN - 605

## Gin

BOMBAY SAPPHIRE - 165  
 BOMBAY BRAMBLE - 187  
 BOMBAY PRESSÉ - 209  
 BOMBAY PREMIER CRU - 209  
 BEEFEATER - 165  
 BEEFEATER PINK - 165  
 BEEFEATER 24 - 187  
 MONKEY 47 - 209  
 MALFY LIMONE - 165  
 MALFY ROSA - 165  
 SEAGRAM'S - 165  
 JINZU - 187  
 G'VINE - 176  
 TANQUERAY - 165  
 TANQUERAY N°10 - 187  
 HENDRICK'S - 187  
 OXLEY - 209

## Light

BEEFEATER - 176  
 BALLANTINE'S - 187

## Tequila

PATRÓN SILVER - 187  
 PATRÓN AÑEJO - 209  
 PATRÓN PLATINUM - 462  
 AVIÓN SILVER - 165  
 AVIÓN REPOSADO - 176  
 AVIÓN AÑEJO - 187  
 AVIÓN RESERVA 44 - 352  
 1800 CRISTALINO - 209  
 DON JULIO 70 - 209  
 DON JULIO REPOSADO - 209  
 DON JULIO 1942 - 352  
 DOBEL DIAMANTE - 209  
 MEZCAL CASAMIGOS - 198

## Vermouth

ST. PETRONI BLANCO - 154  
 ST. PETRONI ROJO - 154  
 ST. PETRONI BITTER - 154

## Long Drinks & Shooters

SHOOTERS - 9  
 PREMIUM SHOOTERS - 11  
 SPIRIT & MIXER - 13  
 PREMIUM SPIRIT & MIXER - 15  
 SPIRIT & RED BULL - 14  
 PREMIUM SPIRIT & RED BULL - 16

## Gin Tonic "Perfect Serve"

GINEBRA GIN	BOTÁNICOS BOTANICS	TÓNICA TONIC	
BOMBAY SAPPHIRE 43° ENGLAND	Pomelo y enebro Grapefruit and juniper berries	Organics tonic water	15
BOMBAY BRAMBLE 37.5° ENGLAND	Frambuesas y arándanos Raspberries and blueberries	Organics tonic water	17
BOMBAY PRESSÉ 37.5° ENGLAND	Limón del mediterráneo Mediterranean lemon	Organics tonic water	17
BOMBAY PREMIER CRU 47° ENGLAND	Limón y naranja Lemon and orange	Organics tonic water	16
BEEFEATER LIGHT 40° ENGLAND	Piel de naranja y enebro Orange peel and juniper	Schweppes Zero	15
BEEFEATER PINK 40° ENGLAND	Arándano y fresas Cranberry and strawberry	Organics tonic water	15
BEEFEATER 24 45° ENGLAND	Pomelo y perejil Grapefruit and parsley	Organics tonic water	17
TANQUERAY N°10 47.3° ENGLAND	Naranja y cilantro Orange and coriander	Organics tonic water	17
HENDRICK'S 44° SCOTLAND	Rosa y pepino Rose and cucumber	Organics tonic water	17
BROCKMAN'S 40° ENGLAND	Pomelo y arándanos Grapefruit and cranberry	Organics tonic water	17
MONKEY 47 47° GERMANY	Arándano, lima y limón Cranberry, lime and lemon	Organics tonic water	17
MARTIN MILLER'S 40° ENGLAND	Lima y enebro Lime and juniper berries	Organics tonic water	15
PLYMOUTH 41.2° ENGLAND	Arándano y jengibre Cranberry and ginger	Organics tonic water	17
GIN N 209 46° UNITED STATES	Limón y clavos de olor Lemon and cloves	Organics tonic water	17
OXLEY 47° ENGLAND	Canela y anís estrellado Cinnamon and star anise	Organics tonic water	17

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

En aplicación de dispuesto en el Art. 12 de la Ley 11/2010 – Prevención de consumo de bebidas alcohólicas en menores –  
 Queda total y expresamente prohibido la venta y suministro de bebidas alcohólicas a los menores de edad.

*In pursuance to Art. 12, Law 11/2010 – Prevention of Alcohol Consumption among Minors – the sale and supply of alcohol beverages to minors is strictly prohibited.*

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.*

## Café / Coffee

CAFÉ SOLO / ESPRESSO - 3

CAFÉ CORTADO / ESPRESSO MACCHIATO - 3

CAFÉ CON LECHE / LATTE - 3,50

CAPPUCCINO - 4

AMERICANO - 3

CARAJILLO - 4,50  
ESPRESSO WITH A DASH OF LIQUEUR

CAFÉ SHAKERATO / ICED COFFEE - 4

TÉ / TEA - 3,50

CAFÉ IRLANDÉS / IRISH COFFEE - 10

## Healthy & Detox

ZUMO DE NARANJA / ORANGE JUICE  
33CL / 50CL - 5,50 / 6,50

ZUMO DE PIÑA / PINEAPPLE JUICE - 10

ZUMO COMBINADO / MIX FRUIT JUICE  
*Fruta de temporada / Seasonal fruit*  
33CL / 50CL - 5,50 / 6,50

RAIN FOREST MIST - 10  
Açaí, plátano, fresa, naranja, agave

GREEN DETOX - 10  
Pepino, apio, lima, manzana, probiótico verde  
*Cucumber, celery, lime, apple, green probiotic*

MAGICAL MANGO - 10  
Melón, mango, frambuesa, melocotón  
*Melon, mango, raspberry, peach*

THE CLASSIC - 10  
Manzana, zanahoria, naranja y jengibre  
*Apple, carrot, orange and ginger*

IBZ LIMONADA / IBZ LEMONADE - 10

COCO FRESCO NATURAL - 8  
NATURAL FRESH COCONOUT

## Cerveza / Beer

ALHAMBRA, Caña / Draught - 33CL / 50CL - 4,5 / 9

SAN MIGUEL - 10

CORONITA - 10

ALHAMBRA Sin alcohol / Alcohol free - 6,50

## Agua / Water Refrescos / Soft Drinks

SOUL WATER STILL - 33CL - 5,50

SOUL WATER STILL - 50CL - 6,50

SOUL WATER SPARKLING - 33CL - 6,50

SOUL WATER SPARKLING - 50CL - 8

REFRESCOS / SOFT DRINKS - 5,50

ORGANICS TONIC WATER - 5,50

ORGANICS TONIC PURPLE BERRY - 5,50

ORGANICS BLACK ORANGE - 5,50

ORGANICS BITTER LEMON - 5,50

ORGANICS GINGER BEER - 5,50

ORGANICS VIVA MATE - 5,50

ORGANICS GINGER ALE - 5,50

RED BULL ENERGY DRINK - 6,50

RED BULL SUGAR FREE - 6,50

RED BULL WATERMELON - 6,50

RED BULL APRICOT & STRAWBERRY - 6,50

## Ensaladas / Salads

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

VENTRESCA DE ATÚN / TUNA BELLY - 28  
Clásica ensalada mixta servida con ventresca de atún, huevo, cebolla y aceitunas negras

## Sugerencias / Suggestions

CALAMARES A LA ANDALUZA - 26  
La tradición gastronómica andaluza son los calamares fritos. Nosotros los servimos con salsa tártara

PIADINA - 19  
con jamón de Parma, queso stracchino y ensalada de rúcula

WRAP DE POLLO MARINADO - 21  
con hummus, zumaque, col lombarda, yogur de ajo, perejil, pepino y cebolla

HAMBURGUESA - 27  
con tomate, lechuga, cebolla roja encurtida, queso cheddar y salsa de mostaza

## Cocktails Granizados

BUSCANDO GUAYABA - 16  
Havana 7 ron, sirope de litchi, lima, guayaba, zumo de manzana y lima

LONDON ROSÉ - 16  
Beefeater Pink gin, sirope de rosa, lima, frambuesas, zumo de manzana y lima

TROPICAL GOOSE - 16  
Grey Goose vodka, sirope de maracuyá, lima, mango, zumo de manzana y lima

PROVENCE - 16  
Grey Goose vodka, Martini Bianco, sirope de lavanda, manzana, lima, G. H. Mumm

EL 10 - 16  
Tanqueray 10 gin, Campari, sirope de canela, naranja, lima, G. H. Mumm

WILD BULLEIT - 16  
Bulleit bourbon, Xanté, sirope de vainilla, pera, lima, bitters aromáticos

DIOSA DEL MAR - 16  
Absolut Elyx vodka, Aperol, sirope de maracuyá, pomelo, lima, G. H. Mumm

PASSIONATE - 16  
Grey Goose vodka, St. Germain, sirope de maracuyá, melocotón, lima, maracuyá

PINK & ALMOND - 16  
Beefeater Pink gin, Disaronno, sirope de almendra, lima, fresas, refresco de jengibre

B FIERO - 16  
Martini Fiero, Patrón Silver tequila, sirope de vainilla, piña, lima, G. H. Mumm

MARGO FLOREALE - 16  
Martini Floreale, zumo de lima, puré de mango, sirope de vainilla

GULA - 16  
Ciroc Red Berry vodka, Cointreau, frambuesas, zumo de naranja y plátano, G. H. Mumm

MOJITO HAVANA 7 - 16  
Havana 7 ron, azúcar, menta, lima soda

PEAR ME UP - 16  
Patrón Silver tequila, sirope de canela, lima, pera, zumo de manzana y lima

STRAWBERRY ELYX - 16  
Absolut Elyx vodka, sirope de vainilla, lima, fresas, zumo de manzana y lima

DREAM & SEA - 16  
Leblon cachaça, melocotón, sirope de lavanda, zumo de manzana y lima

COOLCUMBER - 16  
Absolut Elyx vodka, licor de pepino, sirope de lavanda, pepino, menta, lima, refresco de jengibre

SUEÑO CARIBEÑO - 16  
Havana 7, St. Germain, sirope de maracuyá, guayaba, lima, piña

FEEL IT - 16  
Bombay Bramble gin, Cointreau, sirope de litchi, lima, frambuesas

JULIETA - 16  
Avión Silver tequila, Passoa licor, sirope de canela, zumo de piña y lima, Tabasco, sal y agave

BERRY COLADA - 16  
Havana 5 ron, Cointreau, sirope de vainilla, frambuesas, piña, coco

TENTACIÓN - 16  
Bacardi Carta Negra, Passoa licor, mango, maracuyá, lima, sirope de vainilla y menta

SWEDISH AFFAIR - 16  
Absolut Elyx vodka, St. Germain, azúcar, manzana, lima, frambuesas, pera

MY TIME - 16  
Ballantines light, zumo de lima, sirope de agave, clara de huevo, angostura

KIWILAND - 16  
Tanqueray 0.0% gin, sirope de melón, kiwi, Organics Viva Mate



BEACH RESTAURANT · CALA JONDAL

## POSTRES DESSERTS

<b>Tarta fina de manzana con helado de canela</b> Thin-crust ed apple pie with cinnamon ice cream	11
<b>Panna cotta de yogur, granola crujiente, frutos rojos y helado de plátano</b> Yogurt panna cotta, crunchy granola, red berries and banana ice cream	9
<b>Lingote de chocolates con helado de yuzu</b> Chocolate ingot with yuzu ice cream	9
<b>Mousse exótica de coco con piña asada, mango y fruta de la pasión</b> Exotic mousse with coconut and roasted pineapple, mango and passion fruit	11
<b>Cheesecake con fruta de temporada</b> Cheesecake with seasonal fruit	9
<b>Pregunta por nuestra sugerencia semanal</b> Please ask for our weekly specials	

## DESSERTS COCKTAILS

<b>Jondalmeister</b> Jägermeister, Grey Goose vodka, sirope de maracuyá, zumo de arándanos, lima, maracuyá Jägermeister, Grey Goose vodka, passion fruit syrup, cranberry juice, lime, passion fruit	15
<b>Pitiusas</b> Frígola (licor de tomillo de Ibiza), zumo de lima, sirope de canela, clara de huevo, Angostura bitters Frígola (thyme liqueur from Ibiza), lime juice, cinnamon syrup, egg white, Angostura bitters	15
<b>Café Jondal (para 2 / for 2)</b> Brandy, ron, azúcar, limón, naranja, clavo, canela, café y mantequilla Brandy, rum, sugar, lemon, orange, clove, cinnamon, coffee and butter	15