



BEACH RESTAURANT · CALA JONDAL

SUGERENCIAS *Semanales*

CÓCTEL COCKTAIL

BITTER BALDÍ

Petroni Bitter, zumo de naranja, azúcar, lima, Freixenet prosecco
Petroni Bitter, orange juice, sugar, lime, prosecco Freixenet

10

ENTRANTE STARTER

Ostras al natural

Fresh oysters

6

**Carpaccio de picaña madurada, crujiente de escarola y setas,
vinagreta de mostaza y queso de cabra**

Matured picaña carpaccio, crunchy escarole and mushrooms,
mustard vinaigrette and goat cheese

24

PRINCIPAL MAIN COURSE

Arroz socarrat de cigalas, sepionet y guisantes frescos de temporada

Socarrat rice with Norwegian lobster, sepionet and fresh seasonal peas

34 / 2 personas

Chuletón de rubia gallega a la brasa con verduras payesas de temporada

Grilled Galician blond rib-eye with seasonal farmer vegetables

120

POSTRE DESSERT

Tarteleta con cremoso de kumquat y helado de yuzu

Tartelette with creamy kumquat and yuzu ice cream

9

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



ENTRANTES STARTERS

Surtido de croquetas Assorted croquettes	9
Pimientos del Padrón Fried green peppers with coarse sea salt	9
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano Beef carpaccio with rucula and parmesan	22
Carpaccio de gambas rojas, chips de remolacha, maíz crujiente y guacamole Red prawn carpaccio with beet chips, crispy corn and guacamole	27
Pulpo a la parrilla con salsa rumescu, patatas y cebolla encurtida Grilled octopus with romesco sauce, potatoes and pickled onion	23
Calamares a la andaluza con salsa tártara Crispy fried squid with tartar sauce	21
Ceviche de pulpo y corvina, pepino, choclo y canchita Octopus and sea bass ceviche, cucumber, corn and canchita	22
Gambas al ajillo Prawns in garlic oil	27
Jamón ibérico Iberian ham	29
Tataki de atún con guacamole, baby verduras y toques picantes Tuna tataki with guacamole, baby vegetables and a spicy touch	35

ENSALADAS SALADS

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	19
Ensalada caprese con tomate, mozzarella y albahaca Caprese salad with tomato, mozzarella and fresh basil	21
Ensalada mixta con salmón y queso de cabra Salmon salad with goat cheese and mustard vinaigrette	25
Ensalada mixta con ventresca de atún, cebolla, huevo y aceitunas negras Mixed salad with tuna belly, onion, egg and black olives	22
Ensalada mixta con pollo, láminas de parmesano y salsa yogur Mixed salad with chicken, parmesan flakes and yogurt sauce	23
Ensalada mixta con langostinos al ajo Mixed salad with garlic prawns	23

ARROCES RICE DISHES (min. 2 Pers.)

Paella de la "huerta" con pimientos, calabacín, zanahoria, alcachofas, espárragos, judías verdes y coliflor Paella de la "huerta" with peppers, zucchini, carrots, artichokes, asparagus, green beans and cauliflower	23
Arroz a banda con sepia Thin-layered rice with cuttlefish	25
Paella de pollo payés con espárragos Chicken and asparagus paella	28
Arroz negro con sepionets Squid ink paella with baby cuttlefish	28
Paella mixta con pollo payés, almejas, mejillones, sepia y gamba roja Mixed paella with country chicken, clams, mussels, cuttlefish and red prawns	30
Fideuá ibicenca Noodle paella "Ibicencan style"	30
Paella ciega "Blind" paella (no shells nor bones)	36
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	36

A todas nuestras paellas se les puede añadir bogavante nacional o langosta
You may add Spanish lobster or spiny lobster to all our paellas

P.S.M.



PASTAS Y PLATOS VEGETARIANOS PASTA AND VEGETARIAN DISHES

Parrillada de verduras (maíz, berenjena, cebolla tierna, calabacín, patata baby, pimientos, cogollos y endivias) Grilled (corn, aubergine, tender onion, zucchini, baby potato, peppers, buds and endives)	20
Spaghetti con almejas Spaghetti with clams	26
Spaghetti frescos con marisco Fresh pasta spaghetti with seafood	26
Casereccia kamut "vegano" con pesto de aguacate, calabacín, espárragos y remolacha "Vegan" kamut casereccia with avocado pesto, zucchini, asparagus and beetroot	20

CARNES MEAT

Todas nuestras carnes estan cocinadas al horno Jospier All our meats are cooked in Jospier oven

Medio picantón, quinoa y edamame, salsa de pimiento rojo asado Medium picanton, quinoa and edamame, roasted red pepper sauce.	25
Entrecot de ternera con setas salteadas y puré de patatas Beef sirloin steak with sauteed mushrooms and potato purée	31
Solomillo de ternera con milhojas de patatas y verduras salteadas Grilled beef tenderloin crispy potato millefeuille and vegetables	34
Chuletón de vaca Sashi (min. 2 pers.) Sashi rib-eye steak (min. 2 people)	90 (precio por kilo) / 90 (Price for kilo)

Salsas para elegir: pimienta verde, setas, queso azul o mantequilla de hierbas.
Sauce of your choice: green pepper, mushroom, blue cheese or herb butter.

PESCADOS FISH

Pescado fresco al horno (min. 2 pers.) Fresh oven baked fish	P.S.M.
Caldereta de langosta o bogavante nacional (min. 2 pers.) Spiny lobster or Spanish lobster stew	P.S.M.
Langosta o bogavante nacional a la brasa (min. 2 pers.) Grilled spiny lobster or Spanish lobster	P.S.M.
Langosta o bogavante nacional al ajillo (min. 2 pers.) Spiny lobster or lobster fried with garlic, chili and olive oil	P.S.M.
Mejillones al vapor o marinera Mussels marinière style	22
Filete de corvina con crema de berenjena asada, judías verdes, calabacín salteado y chutney de tomate Black seabass fillet with roasted aubergine cream, green beans, sauted zucchini and tomato chutney	30
Parrillada de pescado y marisco (min. 2 pers.) Grilled fish and seafood platter	38
Bullit de Peix con arroz a banda (min. 2 pers.) Ibicencan style poached fish with alioli, potatoes and thin layered rice	43
Gambas rojas a la brasa Grilled red prawns	47

GUARNICIÓN SIDE DISH

Verduras baby Baby vegetables	7
Patatas a lo pobre Pobre style potatoes	7
Arroz Rice	5
Puré Mashed potatoes	5
Pico de Gallo mediterráneo Mediterranean Pico de Gallo	5
Milhojas de patatas crujiente Crispy potato millefeuille	5

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