YEMANJÁ IBIZA

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 NEW
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

Especial Josper

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 suculento 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-glace - 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

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

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

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

OSTRAS AL NATURAL - 7 / ud
OSTRA ENCEVICHADA - 9 / ud
OSTRA AL BLOODY MARY - 9 / ud

HOURCEYRANC LE CHAPUS FRANCE
AMÉLIE
LES HUÎTRES

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

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 orginen 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
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 NEW
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

Pasta

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

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

CASERECCE 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

Yemanjá

BEACH RESTAURANT · CALA JONDAL

Postres

Tarta fina de manzana con helado de canela-11

Panna cotta de yogur, granola crujiente, frutos rojos y helado de plátano - 9

Lingote de chocolates con helado de yuzu - 9

Mousse exótica de coco con piña asada, mango y fruta de la pasión - 11

Cheesecake con fruta de temporada - 9

Pregunta por nuestra sugerencia semanal

DESSERTS COCKTAILS

JONDALMEISTER
Jägermeister, Grey Goose vodka, sirope de maracuyá, zumo de arándanos, lima, maracuyá - 15

PITIUSAS
Frígola (licor de tomillo de Ibiza), zumo de lima, sirope de canela, clara de huevo, Angostura bitters - 15

CAFÉ JONDAL
(para 2)
Brandy, ron, azúcar, limón, naranja, clavo, canela, café y mantequilla - 15

IVA INCLUIDO

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.