

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

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 andaluza son los calamares 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 PITUUSO

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 suculentos 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

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 CEPES

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

RAVIOLI BOTONES DE GAMBAS ROJAS 🆕

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

SPAGHETTI VONGOLE

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

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 coltura 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