

ALMAR

ENTRANTES

Pan Alioli (por comensal)	3,5
Anchoas 00 Santoña (ud.)	4,5
Ostras (ud.)	4,5
Pimientos del padrón	12
Boquerones de Santoña	15
Ceviche de corvina	22
Cecina de Angus (50 gr.)	12
Jamón ibérico (50 gr.)	17
Mejillones al Vapor o Marinera	18
Tartar de salmón	22
Puntillas	19
Croquetas 6ud. (sobrasada & miel, carabineros o jamón ibérico)	18
Gambas al ajillo	22
Gazpacho	10
Dúo de Hummus (berenjena braseada y remolacha)	15
Zamburiñas con velo parmesano	21
Huevos rotos con jamón ibérico y foie	28

ARROCES

(Precio por persona/ min 2 pax)

Pescado y marisco	27
Pulpo y ajos tiernos	32
Nécora y gamba	29
Arroz negro	27
De verduras	22
Pollo pagés y trigueros	29
Carabineros	48
Bogavante	42

CARNES

Pollo pagés al josper	24
Lomo alto	32
Solomillo	32

PESCADOS

Sardinas	19
Suprema de salmón	27
Pulpo al josper	27
Calamar	28
Lubina	26
Parrillada de pescado (min 2 pax)	PSM
Pescado de lonja	PSM

GUISOS IBICENCOS

Calamar relleno de sobrasada	30
Huevos con bogavante y fritas estilo Formentera (min 2 pax)	42
Bullit de peix (min 2 pax)	PSM

ENSALADAS

Tomate y ventresca	21
Burrata, pesto, rúcula y tomates confitados	23
Espinacas con crujiente de bacon y parmesano	16
Quinoa con aguacate y mango	19
Queso de cabra con nueces, manzana y frutos rojos	20

GUARNICIONES

Verduras	6
Patatas fritas	6
Boniato asado	6
Arroz blanco	6
Espárragos al josper	8

POSTRES

Tarta de queso	10
Torrija	12
Greixonera	10
Bolitas de brownie	10
Barco de fruta de temporada	11

ALMAR

STARTERS

Alioli bread (per person)	3,5
Anchovy 00 Santoña (u.)	4,5
Oysters (u.)	4,5
Padrón peppers	12
Anchovies Santoña	15
Sea bass ceviche	22
Angus beef jerky (50 gr.)	12
Iberian ham (50 gr.)	17
Steamed or Marinara mussels	18
Salmon Tartar	22
Fried baby squid	19
Croquettes (majorcan sausage & honey, carabinero prawn, Iberian ham)	18
Garlic prawns	22
Gazpacho	10
Hummus duo (braised eggplant and beet)	15
Scallops with parmesan veil	21
Scrambled eggs with Iberian ham and foie gras	28

RICE

(Price per person/ min 2 pax)

Fish and seafood	27
Octopus and garlic	32
Crab and shrimp	29
Black rice	27
Vegetables	22
Pagés chicken and wild asparagus	29
Carabinero prawn rice	48
Lobster	42

MEAT

Pagés chicken with josper	24
Sirloin steak	32
Beef tenderloin	32

FISH

Sardines	19
Salmon supreme	27
Octopus with josper	27
Squid	28
Sea bass	26
Fish barbacue (min 2 pax)	PAM
Fish from the market	PAM

IBIZA STEWS

Squid stuffed with majorcan sausage	30
Eggs with fries and lobster Formentera style (min 2 pax)	42
Bullit de peix (min 2 pax)	PAM

SALAD

Tomato and tuna	21
Burrata, pesto, rocket and tomato confit	23
Spinach with crunchy bacon and parmesan cheese	16
Quinoa with avocado and mango	19
Cheese with walnuts, apple and red fruit	20

SIDE DISHES

Vegetables	6
French fries	6
Roasted sweet potato	6
White rice	6
Asparagus roasted with josper	8

DESSERT

Cheesecake	10
Torrija	12
Greixonera	10
Brownie balls	10
Seasonal fruit boat	11