



carmen

CARTA



ENTRANTES.

Croquetas de Jamón Ibérico E.J.	14€/4ud
Croquetas negras de sepia con gamba.	14€/4ud
Ortiguillas de mar con alioli de plancton.	12€/4ud
Tabla de Jamón Ibérico Arturo 100gr aprox. Tomate de colgar y pan cristal.	33€
Tabla de Quesos ibicencos con relish de higo, frutos secos y pan carasatu.	24€
Burrata con berenjena encurtida, babaganush, tomate semiseco y pan sardo.	19€
Tartar tomate en tres texturas.	18€
Alcachofa con demiglace de verduras y pesto rojo.	17€
Tostada de focaccia con sardina ahumada, crema de tomate, tomate amarillo, pesto.	16€
Crema salmorejo con helado de pepino y tierra de jamón iberico.	15€
Milhoja de brandada de bacalao, crema de aceituna Kalamata, flor de ajo, piparra y caviar.	17€
Tartar de remolacha y fresa, infusión de leche de coco y haba tonka, esféricos de wasabi.	18€
Gamba roja de Formentera a la sal.	9€ud
Carpaccio de gamba con leche tigre, mahonesa cítrica, mahonesa placton, esféricos de mango.	21€

PASTA Y ARROCES

Penne al pesto genovese.	19€
Cavatelli al ragu y parmesano.	22€
Ravioli de espinacas con espuma de ricota, aceite de pistacho y su pistacho tostado.	22€
Meloso con bogavante, codium y mahonesa de placton. (mínimo 2 pax precio por persona)	34€
Arroz seco al joser con torrezno de cerdo a baja temperatura, ajos tiernos y shiitake.	27€

PESCADO

Lubina al joser con parrillada de verduritas.	28€
Bacalao cítrico confitado a baja temperatura, pure de calabaza, esparrago encurtido, crujiente de nori y jugo de jamón ibérico.	27€
Pulpo a la brasa en su ceniza con romesco y espuma de patata al pimentón.	29€
Pescado fresco del día.	S.M
Ceviche Amarillo con pescado del día.	21€
Parrillada de verduritas de temporada.	23€

CARNES

Lomo alto de vaca madurada (+21 días) con micropatato a las hierbas de Formentera.	49€
Solomillo con parmentier de patata trufada, cebolla boreana y demi-glace casera.	29€
Pluma Ibérica con mini patata asada	27€
Pollo especiado, tirabeque y bimi.	22€
Lingote de cordero con apionabo y espincas salteados con frutos secos.	27€

Establecimiento con información disponible en materia de alérgenos e intolerancias alimentarias.

Las informaciones sobre alérgenos se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores.

Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir presencia accidental de alérgenos.

Solicite información a nuestro personal.

Muchas gracias.



ANTIPASTI

Crocchette di Prosciutto Ibérico.	14€/4ud
Crocchette al nero di seppia e gamberi.	14€/4ud
Crocchette di Capelli di venere con crema di "alioli" plancton.	12€/4ud
Tagliere con Prosciutto Iberico Arturo 100%, pomodoro e pane cristallo.	33€
Tagliere con formaggio, crema di fico, frutta secca e pane sardo.	24€
Burrata con melanzana sott'aceto, babaganush, pomodorino semisecco e pane sardo.	19€
Tartar di pomodoro in tre consistenza differenti.	18€
Carciofo con demi-glace di verdure e pesto rosso.	17€
Focaccia tostata con sardine affumicate, crema di pomodoro, pomodoro giallo e pesto.	16€
Crema di salmorejo con gelato di cocomero e prosciutto iberico in polvere.	15€
Millefoglie con brandada di baccalá, crema di olive Kalamata, fiore d'aglio, peperoncino basco e caviale.	17€
Tartar di barbabietola e fragole con latte di cocco, haba tonka e wasabi.	18€
Gambero di Formentera al sale.	9€ud
Carpaccio di gamberi con latte di tigre, maionese agli agrumi, maionese al placton, sferette di mango.	21€

PASTA E RISO

Penne al pesto genovese.	19€
Cavatelli al ragu y parmigiano.	22€
Ravioli ripieni agli spinaci, con schiuma di ricotta, olio al pistacchio e pistacchio tostato.	22€
Riso cremoso con aragosta, codium e maionese di placto.(minimo 2 pax prezzo a persona)	34€
Riso con pancetta di maiale alla brace e funghi shiitake.	27€

PESCE

Lubina alla brace con mini verdure.	28€
Baccalá citrico, cotto con olio a bassa temperatura, puré di zucca, alga nori e succo di prosciutto iberico.	27€
Polipo alla brace, con romesco e schiuma di peperone.	29€
Pesce fresco del giorno.	S.M
Ceviche giallo con pesce del giorno.	21€
Grigliata di verdure stagionali.	23€

CARNE

Lombata superiore di vacca stagionata (+21) con micropatata alle erbe di Formentera.	49€
Controfiletto con parmentier tartufato, con cipolla boretana e demi-glace.	29€
Lingotto d'agnello, pure di patata dolce e spinaci con frutta secca.	27€
Pluma di maiale Iberico con mini patate arrostite.	22€
Pollo alle spezie con crema di piselli e taccole.	27€

Locale con disponibilità di informazioni su allergie e intolleranze alimentari.

Le informazioni sugli allergeni si basano sui dati forniti dai nostri fornitori.

A causa dei processi di preparazione dei piatti, non è possibile escludere la presenza accidentale di allergeni.

Richiedi informazioni al nostro staff.

Grazie mille.



STARTER

Iberic ham croquettes by E.J.	14€/4ud
Cuttlefish and prawn croquettes.	14€/4ud
Sea nettle with plankton and alioli.	12€/4ud
Arturo Iberic Ham 100% board, served with tomatoes and cristal bread.	33€
Formentera cheese board served with fig relish, nuts and sardinian bread.	24€
Burrata cheese with picked eggplant, babaganush, semi-dried tomatoes and sardinian bread.	19€
Tomato tartare with three different textures.	18€
Artichoke with vegetables demi-glace and red pesto.	17€
Focaccia toasted bread with smoked sardina, tomato cream, yellow tomato and pesto.	16€
Salmorejo cream with cucumber ice-cream and iberic ham powder.	15€
Cod brandade millefeuille, kalamata's cream, garlic flower, "piparra" and caviar.	17€
Beetroot and strawberry tartare with coconut milk, haba-tanke and wasabi.	18€
Salty Red Prawn.	9€ud
Prawn carpaccio with tiger milk, citrus mayonnaise, placton mayonnaise, mango balls.	21€

PASTA & RICE

Penne with genovese pesto.	19€
Cavatelli with ragu sauce and parmesan.	22€
Spinach ravioli with ricotta foam, pistachios oil and toasted pistachios.	22€
Creamy rice with lobster, codium seaweed and plankton mayonnaise.(minimum 2 pax price per person)	34€
Dry rice with pig "torrezno" and shiitake.	27€

FISH

Grilled seabass and vegetables.	28€
Citric codfish cooked at low temperature, pumpkin pure, nori cream.	27€
Grilled octopus with romesco cream and peppers foam.	29€
Daily fresh fish.	S.M
Yellow ceviche, with daily fish.	21€
Grilled vegetables	23€

MEAT

High loin aged beef served with small potatoes, cooked with herbs.	49€
Beef tender loin served with truffle parmentier, "boretana" onion and demi-glace.	29€
Iberic pork with small roasted potatoes.	27€
Spicy chicken with peas cream, tirabeque and microbrocoli.	22€
Block Lamb with celeriac, sautéed spinach with nuts.	27€

Local with availability of information on food allergies and intolerances.

Allergen information is based on data provided by our suppliers.

Due to the preparation processes of the dishes, the accidental presence of allergens cannot be excluded.

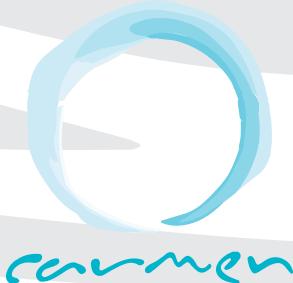
Request information from our staff.

A thousand thanks.



PARA LOS NIÑOS / PER I BAMBINI / KIDS MENU

Arroz blanco / o con salsa tomate casera.	8€ / 11€
Riso bianco / o con salsa di pomodoro fatta in casa. Plain / homemade tomato sauce rice.	
Pasta blanca / o con salsa tomate casera / o ragú. Pasta bianca / o con salsa di pomodoro fatta in casa / o ragu. Plain / homemade tomato sauce / ragu pasta.	8€ / 11€ / 19€
Patatas a cuchillo. Patate al coltello. Knife potatoes.	8€
Solomillo con patatas. Bistecca di controfiletto con patate. Sirloin steak with potatoes.	22€
Filete de Lubina con patatas. Filetto di branzino con patate. Sea bass fillet with potatoes.	17€
Crema de verduras. Zuppa di verdure. Vegetable soup.	12€
Pizza margarita o cuatro quesos. Pizza margherita o quattro formaggi. Pizza margherita or four-cheese.	15€



POSTRES/DESERTS

Al cielo con la mari. (Tocinillo de cielo con helado de yogur, tierra de galleta.)	9€
In cielo con il Mari. (Tocinillo de cielo con gelato allo yogurt, terra di biscotti.)	
To heaven with the mari. (Tocinillo de cielo with yogurt ice cream, land of biscuit.)	
Lemon pie.	9€
Coulant de avellana con helado de vainilla de vera cruz.	10€
Coulant di nocciola con gelato alla vaniglia di vera cruz.	
Coulant of hazelnut with vanilla ice cream of vera cruz.	
Tiramisu.	9€
Tarta de queso.	9€
Cheesecake	
Torrija con especias chai y helado.	10€
Pompelmo con spezie chai e gelati.	
Grapefruit with chai spices and ice cream.	
Frutas sobre hielo roto.	14€
Frutti su ghiaccio rotto	
Fruits on broken ice	



COCTAIL DESSERT

Sweet dreams

Supasawa, clara de huevo, fresa y granadina

12€

Supasawa, egg White, strawberry and granadine

Duna

Plátano, Baileys, chocolate, chocolate blanco y leche

16€

Banana, Baileys, chocolate, white chocolate and milk

Essence

Gin F.Formentera, higo, agave, mascarpone y nueces

16€

F.Formentera gin, fig, agave, mascarpone and nuts

Nonna María

Café, Benedictine, anís dulce, chocolate, nata, canela y yema de huevo

16€

Coffe, benedictine, sweet anís, chocolate, cream, cinnamon and egg yolk

Pegia

Piña, licor 43, tequila de miel, falernum y espuma de lima

16€

Pinneapple, 43 liquor, honey tequila, falernum and lime cream

COCTAIL AUTOR

Tropical dragón

Fruta de dragón, fruta de la pasión, vodka de piña y sirope de violeta

16€

Dragon fruit, passion fruit, pineapple vodka and violet sirup

Ginger sea

Curaçao, ron Don Papa, zumo piña, sake y ginger beer

16€

Curaçao, Don Papa rum, pineapple juice, shake and ginger beer

White sour

Kalani, ron veritas, yuzu limón y batida de coco

16€

Kalani, veritas rum, lemon yuzu and coconut shake

Match me

Roku gin, te matcha, bitter Naranja, yuzu limón y sake

16€

Pitiuso

Gin F.Formentera, licor de higo, supasawa y vino tinto

16€

Gin F.Formentera, fig sirup, supasawa and red vine

Un poc picant

Agave, tequila, jengibre, tabasco y tajín

16€

Inari

Roku gin, té genmaicha, vainilla y limón

16€

Para mas coctail consulte a nuestro staff

Per una lista completa dei coctail il nostro staff è a disposizione

For more cocktail ask to our staff

REFRESCOS		
Diosa del agua(sin gas)	4,00€	
Perrier (con gas)	5,50€	
Coca-cola	4,00€	
Fanta naranja/limón	4,00€	
Aquarius naranja/limón	4,00€	
Nestea	4,00€	
Sprite	4,00€	
Ginger ale	4,50€	
Ginger beer	4,50€	
Bitter kas	4,50€	
Redbull	5,50€	
Tonica fever tree	4,00€	
Schweppes tónica/limon/ibiscus	4,50€	
ZUMOS		
Naranja natural	6,50€	
Naranja granini	4,30€	
Piña granini	4,30€	
Manzana granini	4,30€	
Melocotón granini	4,30€	
CERVEZA		
Caña Damm 30cl.	4,00€	
Pinta Damm	8,00€	
Damm lemon 1/3	4,00€	
Heineken 1/3	5,10€	
Rosa blanca 1/3	5,50€	
Sol 1/3	4,50€	
Damm 0,0	4,00€	
Damm sin gluten	5,50€	
APERITIVOS		
Aperol / Aperol spritz	5,50€/ 12€	
Campari / Campari spritz	6€/ 12€	
Chandon Naranja	13€	
Hugo	12€	
Averna	5,50€	
Luccano	6,50€	
Fernet branca	5,50€	
Ramazzoti	5,60€	
Palo Mary Mayans	6,00€	
VERMOUTS		
Martini blanco / rosso	5,25€	
Smoked Dos Deus	6,50€	
Fernando de Castilla blanco	6,60€	
Fernando de Castilla rosso	6,60€	
Mancino blanco / rosso	8,50€	
SANGRIA		
Copa blanco/tinto	7,50€	
Copa cava	10,00€	
½ L. blanco / tinto	15,00€	
½ L. cava	21,00€	
Litro blanco / tinto	22,50€	
Litro cava	33,00€	
Botella cava Anna de codorníu	43,00€	
Botella cava rosé Anna de codorníu	50,00€	
Botella champagne Möet imperial	120,00€	
Botella champagne Möet imperial rosé	135,00€	
Botella champagne Möet ice imperial	160,00€	
Botella champagne Möet ice imp. Rosé	180,00€	
GINEBRAS		
Seagram's	6,50€	
Befefeater	6,00€	
Bombay Saphire	6,50€	
Tanqueray	6,50€	
Gin mare	10,00€	
G'vine	10,00€	
Hendrick's	9,00€	
MG	5,50€	
Monkey 47	8,50€	
Citadelle	8,00€	
Bulldog	7,00€	
Martin miller's	8,50€	
Puerto de indias	6,50€	
London N° 1	7,50€	
Roku	7,50€	
Tanqueray 0,0	5,25€	
VODKA		
Absolut	6,00€	
Moskowskaya	4,60€	
Grey goose	7,50€	
Belvedere	8,00€	
Beluga noble	8,50€	
Koskenkorva	5,70€	
WHISKY		
J&B	5,75€	
Ballantines	6,50€	
J.Walker Red label	6,50€	
J.Walker black label	8,50€	
Four roses	6,25€	
Jack Daniel's	7,50€	
Jameson	6,70€	
Dimple 15 años	8,50€	
Chivas 12 años	8,55€	
Cardhu 12 años	10,50€	
Lagavulin 16 años	17,00€	
Talisker 10 años	10,50€	
Macallan 12YO doble cask	13,50€	
RON		
Brugal añejo	6,75€	
Barceló añejo	7,00€	
Cacique añejo	6,50€	
Santa teresa gran reserva	6,70€	
Havana club 7 años	7,50€	
Matusalem 15 años	6,60€	
Zacapa 23	9,40€	
Malibú	5,75€	
Don papa	8,00€	
Santísima trinidad	6,70€	
BRANDY		
Torres 5	4,75€	
Torres 10	5,75€	
Carlos III	5,60€	
Carlos I	8,00€	
Cardenal Mendoza	8,50€	
Gran duque de Alba	9,00€	
COGNAC		
HENNESSY VSOP	10,50€	
COURVOISIER VSOP	12,00€	
COMBINADOS	PVP + PVP REFRESCO	

VINOS POR COPA BLANCO

Raimat eco,veg. (Chardonnay)	5,80€
Luna lunera eco. (sauvignon)	5,10€
La charla (verdejo)	5,50€
Polvorete (godello)	6,70€

ROSADO

Raimat eco,veg. (clarete)	5,80€
Laus (oscuro)	5,40€

TINTO

Raimat eco,veg (Cavernet)	5,80€
El pícaro (Toro)	5,50€
Eremus ECO SP2free (Ribera Duero)	5,90€
La vendimia (Rioja)	5,50€

CAVAS / CHAMPAGNE POR COPA

Original codorníu	6,00€
Original codorníu rosé	6,50€
AT roca (brut nature)	7,00€
Möet brut imperial Benjamin	25,00€

VINOS BLANCOS

FORMENTERA	
Astarte (viognier)	36,80€
MALLORCA	
Tianna bochoris ECO (prensal /sauvignon/ giros ros)	34,75€
CATALUNYA	
Viñas de Anna (chardonnay)	24,90€
Raimat Eco Vegano	22,50€
Can Matons (pansa blanca)	30,30€
RUEDA	
Menade (verdejó)	26,05€
La charla (verdejo)	21,30€
Blanco de nieva (verdejo)	38,05€
RIAS BAIXAS	
El jardín de Lucía (albariño)	41,30€
Envidia cochina (albariño)	52,35€
Paco y Lola vintage (albariño)	59,84€
Santiago Roma selección (albariño)	34,35€
Santiago Roma selección (magnum)	64,11€
RIBEIRO	
El paraguas (treixadura, godello, albariño)	44,25€

CASTILLA Y LEÓN

Quinta Apolonia (verdejo)	47,30€
Abadía retuerta 'Le domaine' (sauvignon/cabernet)	67,20€
BIERZO	

Polvorete (godello)	28,50€
Mengoba (godello)	38,50€

PENEDÉS

Can Bas d'origen (xarel·lo)	32,55€
Augustus (chardonnay)	43,40€
Waltraud (riesling)	47,10€

PRIORATO

Massipa (garnacha blanca)	75,60€
CARIÑENA	

Care (chardonnay)	24,85€
LA RIOJA	

La vicalanda (tempranillo blanco)	37,40€
Plácid valtomelloso (viura)	50,20€

CASTILLA LA MANCHA

Luna lunera (Sauvignon)	21,80€
CHABLISE	

Louis Latour (chardonnay)	52,75€
VDP GROSE LAGE STEIN	

Stetten Riesling GIGI (riesling)	76,95€
----------------------------------	--------

VINOS ROSADOS

FORMENTERA	
Cova rosa (viognier)	37,60€

CATALUNYA	
Viñas de Anna (pinot noir, trepat)	24,90€

Raimat EcoVegano	22,50€
------------------	--------

RIOJA	
Muga (garnacha, viura)	28,70€

PRIORATO	
Pla Dels Angels (garnacha)	51,00€

RUEDA	
Quinta Clarisa (tempranillo)	31,55€

CÔTE DE LA PROVENCE	
OTT	43,15€

(garnacha, cinsault, syrah, morvedre)	
Miraval	49,00€

(garnacha, cinsault, syrah, rolle)	
PROVENZAL	

Whispering Angel	34,50€
------------------	--------

VINOS TINTOS

FORMENTERA	
Es virot (Sauvignon y merlot)	37,80€
Es monestir (monastrell)	76,25€
LA RIOJA	
La montesa (garnacha)	28,30€
Sela (tempranillo, garnacha, graciano)	37,90€
La vicalanda viñas viejas (tempranillo)	
Amaren reserva 60 (tempranillo, garnacha)	74,20€
RIBERA DEL DUERO	
Camino romano (tinta fina)	33,80€
Corimbo (tinta fina)	46,70€
Dominio de Atauta (tinta fina)	61,95€
Dominio de Atauta 'Llanos del almendro (tinta fina)	272,75€
JUMILLA	
Juan Gil (monastrell)	28,35€
BIERZO	
Pitacum (mencía)	28,75€
CONCA BARBERÁ	
Emma (syrah)	41,50€
CASTILLA Y LEÓN	
Abadía retuerta, selección especial (tempranillo, cabernet, merlot, petit verdot)	70,60€
CASTILLA LA MANCHA	
Luna Lunera (Tempranillo)	23€
MALAGA	
El camaleón (Romé)	46,90€
PRIORATO	
Camins del priorato (garnacha, Sauvignon, merlot, syrah, cariñena)	54,15€
PENEDÉS	
Can Bas D'origen P9 (Cabernet)	32,55€
TORO	
El picaro (tinta de Toro)	20,60€
San Román (tinta de Toro)	71,05€
PORTUGAL	
La coartada (garnacha)	45,45€
Callabriga (touriga franca, touriga nacional, tinta oriz)	58,00€
ARGENTINA	
Humberto Canale Malbec Patagonia (malbec)	41,60€
CATALUNYA	
Raimat EcoVegano	22,50€

CAVAS

Anna de Codorniú benjamin (chardonnay, parellada, xarel·lo, macabeu)	10,53€
Original Codorniù Brut	23,50€
Original Codorniù Rosé	25,50€
Anna de Codorniú blanc de blancs (Chardonnay, parellada, macabeu, xarel·lo)	29,15€
Anna de Codorniú rosé	30,50€
Blanca cusiné (xarel·lo, pinot noir, chardonnay)	49,62€
L'origain	54,21€
(xarel·lo, macabeu, parellada, chardonnay)	
L'origain Rosé (pinot noir, chardonnay)	56,38€
Vardon Kennet (chardonnay, pinot noit, xarel·lo)	62,90€
Ars collecta Blanc de noirs (pinot noir, xarel·lo, trepat)	45,45€
Pere Ventura vintage (xarel·lo, chardonnay)	55,10€
Pere Ventura vintage rosé (pinot noir)	55,10€
PROSECCO	
Corvezzo bianco	25,13€
ESPUMOSOS COSTERS DEL SEGRE	
Taika (Sauvignon, semillon)	106,16€

CHAMPAGNE

Benjamin Möet brut imperial	17€
André clouet gran reserva	80,00€
André clouet rosé	104,55€
Möet brut imperial	113,60€
(pinot noir, chardonnay, pinot mernier)	
Möet brut imperial rosé	128,00€
(pinot noir, pinot meunier, chardonnay)	
Möet ice imperial	147,95€
(pinot noir, pinot meunier, chardonnay)	
Möet ice imperial rosé	165,00€
(pinot noir, pinor meunier, chardonnay)	
Don Perignon	512,54€
Don Perignon rosé	664,35€

COCTAIL CLÁSICO

Mojito	14€
Ron, lima, menta	
Ron, lime, mint	
Caipirinha	14€
Cachaça, lima	
Cachaça, lime	
Caipirowska	14€
Vodka, lima	
Vodka, lime	
Bloody mary	14€
Zumo de tomate, vodka, perrins	
Tomato juice, vodka, perrins	
Tequila sunrise	14€
Zumo de naranja, tequila, triple sec	
Orange juice, tequila, triple sec	
Moscow mule	14€
Vodka, ginger beer, jengibre	
Vodka, ginger beer, ginger	
Piña colada	14€
Coco, ron, malibú	
Sex on the beach	14€
Melocotón, vodka, amaretto	
Peach juice, vodka, amaretto	
Daiquiri	14€
Zumo lima, ron	
Lime juice, ron	
Margarita	14€
Zumo lima, tequila, triple sec	
Lime juice, tequila, triple sec	
Mai thai	14€
Fruta passion, ron, ron oscuro, amaretto	
Passion fruit, ron, Brown ron, amaretto	

VIRGIN COCTAIL

San francisco	10€
Naranja, melocotón, piña y granadina	
Virgin mojito	10€
Clásico, fresa, mango o fruta pasión	
Virgin colada	10€
Piña natural, pure de coco y vainilla	

COCTAIL DESSERT

Sweet dreams	12€
Supasawa, clara de huevo, fresa y granadina	
Supasawa, egg White, strawberry and granadine	
Duna	16€
Plátano, Baileys, chocolate, chocolate blanco y leche	
Banana, Baileys, chocolate, white chocolate and milk	
Essence	16€
Gin F.Formentera, higo, agave, mascarpone y nueces	
F.Formentera gin, fig, agave, mascarpone and nuts	
Nonna María	16€
Café, Benedictine, anís dulce, chocolate, nata, canela y yema de huevo	
Coffe, benedictine, sweet anís, chocolate, cream, cinnamon and egg yolk	
Pegia	16€
Piña, licor 43, tequila de miel, falernum y espuma de lima	
Pinneapple, 43 liquor, honey tequila, falernum and lime cream	

COCTAIL AUTOR

Tropical dragón	16€
Fruta de dragón, fruta de la pasión, vodka de piña y sirope de violeta	
Dragon fruit, passion fruit, pineapple vodka and violet sirup	
Ginger sea	16€
Curaçao, ron Don Papa, zumo piña, sake y ginger beer	
Curaçao, Don Papa rum, pineapple juice, shake and ginger beer	
White sour	16€
Kalani, ron veritas, yuzu limón y batida de coco	
Kalani, veritas rum, lemon yuzu and coconut shake	
Match me	16€
Roku gin, te matcha, bitter Naranja, yuzu limón y sake	
Pitiuso	16€
Gin F.Formentera, licor de higo, supasawa y vino tinto	
Gin F.Formentera, fig sirup, supasawa and red wine	
Un poc picant	16€
Agave, tequila, jengibre, tabasco y tajín	
Inari	16€
Roku gin, té genmaicha, vainilla y limón	

Para mas coctail consulte a nuestro staff
 Per una lista completa dei coctail il nostro staff è a disposizione
 For more cocktail ask to our staff



COCTAIL



osnach



osnach

- Patata cuchillo.
8€
- Patatas bravas caseras.
10€
- Finger de pollo caseros con teriyaki,
mayokimchie y salsa agríduelce.
16€
- Nachos con guacamole, salsa de queso y pico de gallo.
16€
- Pan cristal con tomate raspado de Formentera
AOV y sal de escama.
9€
- La Cesar con guanciale y crutons de pan.
18€
- Ensalada mediterránea.
16€
- Focaccia ibérica Jamón, tomate cherry semiseco,
escamas de parmesano y rúcula.
17€
- Focaccia de salmón ahumado, queso crema y rúcula.
19€
- Club Blanco.
18€
- Sandwich vegetal (atún opcional).
15€
- Burguer Wagyu, cebolla caramelizada, relish de pepinillo,
guanciale, cheddar, tomate y lechuga.
22€
- Burguer niños, solo queso.
11€
- Pizza Margarita
15€
- Pizza 4Q
15€
- Fruta
14€



snack



snack

Patate caserecce
8€

Patate bravas caserecce
10€

Bastoncini di pollo fatti in casa con teriyaki,
mayokimchie e salsa agrodolce
16€

Nachos con guacamole, formaggio and "pico de gallo"
16€

Pane con pomodoro grattugiato di Formentera
AOV e sale in scaglie.
9€

Insalata Cesar con guanciale and crostini di pane.
18€

Insalata Mediterranea.
16€

Focaccia con prosciutto iberico, pomodorini semi secchi,
scaglie di parmigiano e rucola.
17€

Focaccia con salmone affumicato,
formaggio in crema e rucola.
19€

Club sandwich by Blanco.
18€

Sandwich vegetale (tono opzionale).
15€

Burger di Wagyu con cipolla caramellizzata, salsa di cetrioli,
guanciale, formaggio cheddar, pomodoro e lattuga.
22€

Burger per bambini (solo formaggio).
11€

Pizza Margherita
15€

Pizza Quattro formaggi
15€

Piatto di frutta fresca
14€

Home made potatoes
8€

Home made Brava potatoes
10€

Chicken finger with teriyaki, mayokimchie,
and sweet and sour sauces.
16€

Nachos with guacamole, cheese and pico de gallo
16€

Cristal bread with grated tomato from Formentera,
AOV and flake salt.
9€

Cesar salad with guanciale and bread croutons.
18€

Mediterranean salad.
16€

Iberian focaccia with ham, semi-dried cherry tomato,
parmesan flakes and rocket.
17€

Smoked salmon focaccia, cream cheese and rocket.
19€

Club sandwich by Blanco.
18€

Vegetable Sandwich (tuna optional).
15€

Wagyu burger with caramelized onion, gherkin relish,
guanciale, cheddar, tomato from Formentera and lettuce.
22€

Children Burger (only cheese).
11€

Margherita pizza
15€

Four cheese pizza
15€

Fruit dish
14€

Establishment with information available in the matter of allergies and intolerances.

The information about allergens is based on the data provided by our suppliers.

Due to the processes of preparation of the dishes, it is not possible to exclude accidental presence of allergens.

Please ask for information at our personal.

Muchas gracias.