

— *El* —  
NAUTICO  
R E S T A U R A N T E  
—  —  
IBIZA

---

## Aperitivos · Snaks

<b>Mix de anchoa y Boquerón</b> <i>Mix of Anchovy and Anchovies</i>	17 €
<b>Gambussí Frito</b> <i>Fried Baby Prawns</i>	17 €
<b>Callos con Garbanzos</b> <i>Beef Tripe with Chickpeas</i>	14 €
<b>Burrata con Pistachos y Mortadella Italiana</b> <i>Burrata with Pistachios and Italian Mortadella</i>	19 €
<b>Chipirones Andaluza</b> <i>Fried Baby Squid</i>	18 €
<b>Calamares a la Romana</b> <i>Calamari a la Romana</i>	21 €
<b>Jamón Ibérico de Bellota</b> <i>Iberian Ham</i>	38 €
<b>Gamba Roja al Ajillo</b> <i>Prawns with Garlic and Chilli</i>	32 €

## Entrantes fríos · Cold Starters

<b>Ensalada César</b> <i>Cesar Salad</i>	18 €
<b>Roastbeef de Ternera con Salsa Tártara</b> <i>Roastbeef with Tartara Sauce</i>	19 €
<b>Carpaccio de Calabacín con Vinagreta de Nueces</b> <i>Zucchini Carpaccio with Walnuts Viagrette</i>	16 €
<b>Ensalada de Bacalao con Romesco</b> <i>Salad with Cod and Romesco Sauce</i>	21 €
<b>Ensalada de Tomate, Cebolla Tierna y Ventresca de Atún</b> <i>Tomato Salad with Fresh Onion and Tuna Belly</i>	17 €
<b>Ensalada Payesa</b> <i>Ibicencan Salad</i>	18 €
<b>Berenjena Asada con Burrata y Pesto</b> <i>Roasted Eggplan with Burrata and Pesto</i>	18 €
<b>Gazpacho Clásico</b> <i>Classic Gazpacho</i>	14 €

## Entrantes calientes · Hot Starters

<b>Raya Frita</b> <i>Fried Stingray Fish</i>	21 €
<b>Mejillones al Vapor</b> <i>Steamed Mussels</i>	16 €
<b>Almejas en Salsa Verde</b> <i>Clams in Green Sauce</i>	21 €
<b>Navajas a la Plancha</b> <i>Grilled Razor Clams</i>	19 €
<b>Gamba Roja a la Plancha</b> <i>Grilled Red Prawns</i>	41 €
<b>Cigalitas de Formentera</b> <i>Crayfish from Formentera</i>	41 €
<b>Cañailas Gallegas</b> <i>Sea Snails from Galicia</i>	23 €
<b>Huevos Fritos con Ventresca</b> <i>Fried Eggs with Cod Belly and French Fries</i>	19 €

---

---

## Arroces y pastas · Rices & Pastas

<b>Spaghetti Boloñesa</b>	18 €
<i>Spaghetti Bolognese</i>	
<b>Spaghetti Marinera</b>	21 €
<i>Spaghetti with Seafood</i>	
<b>Fideuá de Sepia y Calamar</b>	24 €
<i>Cuttlefish and Squid Fideuá</i>	
<b>Arroz Seco de Verduras</b>	19 €
<i>Vegetable Paella</i>	
<b>Arroz Seco de Pollo y Costilla</b>	21 €
<i>Chicken and Porc Ribs Paella</i>	
<b>Arroz del Señoret</b>	27 €
<i>Fish Paella</i>	
<b>Arroz Caldoso de Bogavante</b>	42 €
<i>Blue Lobster Brothy Rice</i>	
<b>Arroz Meloso de Gamba Roja</b>	38 €
<i>Prawns Rice</i>	
<b>Paella de Pescado y Marisco</b>	35 €
<i>Seafood and Fish Paella</i>	

## Pescado · Fish

<b>Rape Plancha</b>	28 €
<i>Grilled Monkfish</i>	
<b>Rodaballo Individual al Horno</b>	31 €
<i>Baked Turbot</i>	
<b>Lenguado a la Plancha</b>	39 €
<i>Grilled Sole</i>	
<b>Lenguado a la Meunière</b>	39 €
<i>Sole Meuniere</i>	
<b>Lubina a la Sal</b>	80 € / kg
<i>Sea Bass Cooked in Salt</i>	
<b>Bullit de Peix con Arroz a Banda (min 2 pax)</b>	46 € / pers
<i>"Bullit de Peix" with Paella</i>	
<b>Parrillada de Pescado (min 2 pax)</b>	46 € / pers
<i>Mix of Grilled Fish</i>	
<b>Parrillada de Marisco (min 2 pax)</b>	57 € / pers
<i>Mix of Grilled Sea Food</i>	
<b>Pescado del Día de Ibiza</b>	S / M
<i>Catch of the Day</i>	
<b>Langosta con Huevos Fritos</b>	175 € / kg
<i>Lobster with Fried Eggs and Potatoes</i>	
<b>La Langosta Encebollada de Toni Ters</b>	175 € / kg
<i>The Lobster of our Friend Toni Ters</i>	
<b>El King Crab de Kike</b>	19 € / 100g
<i>The King Crab of our Friend Kike</i>	

## Carne · Meat

<b>Entrecot de Ternera (300g)</b>	26 €
<i>Veal Entrecote</i>	
<b>Solomillo de Ternera</b>	31 €
<i>Veal Tenderloin</i>	
<b>Pluma Ibérica de Bellota con Alcaparras y Albahaca</b>	24 €
<i>Iberian 100% Pork "Bellota" with Capers and Basil</i>	
<b>El Chateaubrian de Danny (min 2 pax)</b>	35 € / pers
<i>The Chateaubriant of our Friend Danny</i>	
<b>Pollo Crujiente con Cítricos, Guindilla y Verduras</b>	21 €
<i>Chrispy Chiken with Yuzu Kosho Sauce and Vegetables</i>	

---

[elnauticoibiza.com](http://elnauticoibiza.com)



[elnautico\\_ibiza](https://www.instagram.com/elnautico_ibiza)