

 Aperitivos - Snaks 		 Entrantes - Starters 		 Pescado - Fish 	
Ensaladilla de Atún y Langostinos <i>Potatoes and Tuna Salad with Shrimps</i>		Gamba Roja a la Plancha <i>Grilled Red Prawns</i>		Rape con Chalotas y Champiñones a la Crema <i>Monkfish with Shallots and Creamed Mushrooms</i>	
Callos con Garbanzos y Patatas Fritas <i>Beef Tripe with Chickpeas</i>		Cigalitas de Formentera a la Plancha <i>Crayfish from Formentera</i>		El Rape de Paco Lladó <i>The Monkfish of our Friend Paco Lladó</i>	
Puerros Asados con Pera, Roquefort y Nueces <i>Roasted Leeks with Roquefort and Walnuts</i>		Tellinas <i>Baby Clams</i>		Rodaballo Entero e Individual al Horno <i>Baked Turbot</i>	
Parmentier de Bolognesa <i>Bolognese Parmentier</i>				Lenguado a la Plancha con Patatas y Verduras <i>Grilled Sole</i>	
Coca de Escalivada con Anchoas y Queso de Cabra <i>Roasted Vegetables Flatbread with Anchovies and Goat Cheese</i>				Lubina a la Sal <i>Sea Bass Cooked in Salt</i>	
Chipirones Andaluza <i>Fried baby Squid</i>				Bullit de Peix con Arroz a Banda (min 2 pax) <i>``Bullit de Peix`` with Paella</i> <i>Se hará bajo pedido</i>	
Jamón Ibérico de Bellota <i>Iberian Ham</i>				Parrillada de Pescado <i>The King Crab of our Friend Kike</i>	
Gamba Roja al Ajillo <i>Prawns with Garlic and Chili</i>				Parrillada Mixta de Pescado y Marisco (min 2 pax) <i>Lobster Parmentier</i>	
				Parrillada de Marisco (min 2 pax) <i>Lobster Parmentier</i>	
				Pescado Salvaje de Ibiza <i>Wild Fish from Ibiza</i>	
				Langosta con Huevos Fritos y Patatas <i>Lobster with Fried Eggs and Potatoes</i>	
				La Langosta Encebollada de Toni Ters <i>The Lobster of our Friend Toni Ters</i>	
				El King Crab de Kike <i>The King Crab of our Friend Kike</i>	
 Entrantes - Starters 		 Arroces - Pastas - Rices 			
Ensalada Cesar <i>Cesar Salad</i>		Macarrones de Bullit de Peix <i>``Bullit`` macaroni</i>			
Sopa de Cebolla <i>French Onion Soup</i>		Spaghetti con Almejas <i>Spaghetti with Clams</i>			
Ensalada Payesa con Sardina Ahumada <i>Ibizencan Salad</i>		Fideuá de Sepia y Calamar <i>Cuttlefish and Squid Seafood</i>			
Ensalada de Tomate y Ventresca de Atún <i>Tomato Salad with Fresh Onion and Tuna Belly</i>		Arroz Seco de Pollo y Costilla <i>Chicken and Porc Ribs Paella</i>			
Los Huevos del Marqués <i>The Eggs of Marquis</i>		Arroz del Señoret <i>Fish Paella</i>			
Butifarra Can Ros, Alubias de Sta.Pau y Setas Silvestres <i>Tsaucis Made by ``Can Ros``, White Beans and Wild Mushrooms</i>		Arroz de Entrecot <i>Meat Paella</i>			
Calamares a la Romana <i>Calamari a la Romana</i>		Arroz Seco de Verduras <i>Vegetables Paella</i>			
Mejillones a la Marinera <i>Sailor-Style Mussels</i>		Arroz Meloso de Gamba Roja <i>Red Prawns Rice</i>			
Ventresca de Bacalao con Espinacas a la Crema, Pasas y Piñones <i>Cold Belly with Spinachs, Raisins and Pine Nuts</i>		Arroz Caldoso de Bogavante (min 2.pax) <i>Blue Lobster Brothy Rice</i>			
Almejas en Salsa Verde <i>Clams in Green Sauce</i>		Arroz Caldoso de Langosta (min 2.pax) <i>Lobster Brothy Rice</i>			
Zamburiñas Gratinadas con Salsa Holandesa (4 unid) <i>Baby Scallops Gratin with Hollandaise Sauce</i>		Paella de Pescado y Marisco <i>Seafood and Fish Paella</i>			
		 Carne - Meat 			
				Entrecot de Ternera (300g) <i>Veal Entrecote</i>	
				Solomillo de Ternera Clasico <i>Veal Tenderloin</i>	
				Estofado de Ternera <i>Beef Stew</i>	
				El Chateaubriand de Danny (min 2 pax) <i>The Chateaubriant of our Friend Danny</i>	
				Los Canelones del Nautico <i>Homemade Cannelloni</i>	
				El Solomillo de Victor <i>The Sirlon of our Friend Victor</i>	
				Carillada de Ternera con Parmentier <i>Beef Cheek Cannelloni with Foie Sauce</i>	