CHILLED BITES

Ibiza tomatoes 27
House-pickled bonito, Valencian orange, extra virgin olive oil, black olives. F, SD, SY

Wedge Salad 27
Iceberg Lettuce, Blue Cheese, Crispy Bacon, Espelette Croutons, Cherry Tomatoes Acidulated with Sherry. G, D

Balfegó bluefin Tuna Tartare 33
Fried egg mayonnaise, pickled radishes, glasswort. F, E, SE, SY, SD

Raw white prawn from Huelva 34
Avocado and jalapeño cream, pomegranate, lime. CR, D

35-Day Dry-Aged Beef Carpaccio 35
Crispy bimi, pine nuts, Parmesan emulsion. N, D, SD

Fresh Burrata 28
Slightly spicy salmorejo, tomato, pesto, dried black olive. D, N, SD

Russian salad 26
Potato, carrot, smoked eel and egg. E, F

Iberian Ham 42
Iberian ham, hand-carved.

Iberian Pork "Steak Tartare" 30
Shallot,pickled gherkin, capers, egg. G, E, MU

Pan Tumaca 8
Toasted bread with grated tomato and olive oil. G

Sourdough Bread, Alioli and Olives 6 p.p. G, E

HOT DELIGHTS

Open omelette "Tortilla Vaga" 32
Beef sobrasada, honey, cheese, truffle. E, D

Classic Soria Pork Belly 25
Roasted green tomatillo cream and jalapeño.

Iberian Croquettes 19
Iberian ham croquettes. G, D, E

Grilled Baby Leeks 28
Aged Mahón cheese, bagna gauda and almonds. N, F, D
Also vegan option.

Sautéed artichokes 32
Pine nut cream, catalan "picada" and truffle. N

Grilled Mediterranean red Prawns 34
Glazed with their own juice, Montilla-Moriles wine, garlic, chili. G, CR, SD, F

Andalusian-style coastal squid 28
Cleaned and fried, served with roasted chili mayonnaise. E, F

Grilled avocado 28
Roasted lemon, strawberries, feta cheese, cilantro, chili. D
Also vegan option.

Grilled Eggplant 26
Greek yogurt, garlic, oil, salt and pepper. D, SE, SD

BOLD CHOICES

Free-Range Chicken Thigh 36
Ibizan potatoes, green mojo, pico de gallo.

National Beef Tenderloin 44
Creamy mashed potatoes and seasonal mushroom stew. D, SD

"El Barquero" cod loin 43
Perona beans, tomato and pil-pil sauce. F

King Prawn Tagliatelle 49
Red king prawn, cherry tomatoes, bisque, parsley. D, E, G, CR, F

Red Tuna "Parpatana T-bone" Balfego 43
Grilled, with celery, fennel and tomato. F, N, C

ENJOY SHARING

Too good not to share

Lobster creamy rice 44 p.p.
Traditional Valencian sofrito, national lobster, parsley. CR, F

Wild mediterranean sea bass baked in a charcoal oven 98
With Donostiarra-style sofrito and tomato. F

45-day dry-aged beefribeye 1kg 115
Flame-grilled.

Free-range coquelet roasted over charcoal 72
Orange glaze and Ibizan potatoes. D, SY

Dry rice with "Gamba a la Llauna" 34 p.p.
Cuttlefish, Castellón salmorreta, Ibizan red prawn. CR, F

Fresh fish from the Ibiza market mp
Baked in our charcoal oven. F

Beef shank, slow-cooked for 72 hours 105
Demi-glace and Robuchon-style mashed potatoes. D

Special cut of the day mp
Carefully selected premium cut to deliver maximum flavour and quality.

P.P. -PRICE PER PERSON. MIN 2 PEOPLE
MP - MARKET PRICE

Scan the QR code to open the menu. Select your allergies, and the app will show only the dishes you can safely eat.

Nuts (N), Lupin (LU), Dairy (D), Eggs (E), Fish (F), Celery (C), Mustard (MU), Sulphur Dioxide (SD), Molluscs (ML), Sesame Seeds (SE), Crustacean (CR), Soya (SY), Gluten (G), Peanut (P), Vegan (VG).

ON THE SIDE

Homemade Ibizan Mashed Potatoes
Classic-style D 12
With fresh truffle D 14

Roasted sweet potato purée 10
With hints of orange and star anise. D

Green Asparagus 12
Grilled, with Romescu sauce. N, G

Pan-seared Bimi 12
With garlic, parsley and goji berries.

Charcoal-roasted piquillo peppers 10
Piquillo peppers confit with minced garlic.

Ibizan Fries 10

Fresh Green Stem Salad MU 10

PLEASURES

Enhance your dessert experience with a glass of Château du Pavillon at 18 EUR, a delicate and aromatic sweet wine, perfect to complement your final course or to enjoy on its own as a refined finish.

Kumquat, Almond & Lime 15
Kumquat compote, lime foam and almond sponge cake. N

Homemade Churros 14
Chocolate, salted caramel, whipped cream D, E, G, SY

Assorted Ice Creams 4
Chocolate (Vg)
Crunchy Vanilla D, E
Pistachio D, E
Served with crumble. G

Chocolate, Carob 14
Carob sponge cake, pistachio ice cream, coffee and chocolate foam. G, D, N, E

Sorbets 4
Raspberry
Lemon
Served with crumble. G

SWEET BITES

A selection of our desserts is also available in a tasting spoon format. Enjoy a single bite of your favourite creations at 5 EUR per spoon, perfect for discovering different flavours or ending your experience on a lighter note.

All raw fish and seafood served have been previously frozen at -20°C for a minimum of 48 hours. All prices are in EUR.

Vegan

BOCADOS FRESCOS

Tomates de Ibiza 27
Bonito escabechado en casa, naranja valenciana, AOVE y aceituna negra. P, SF, SJ

Ensalada Wedge 27
Lechuga Iceberg, queso azul, Bacon crujiente, Croutons de Espelette, Tomate cherry acidulados con jerez. G, L

Tartar de Atún Balfegó 33
Mahonesa de huevo frito, rabanitos encurtidos y halófilas.
P, H, SS, SJ, SF

Crudo de Gamba Blanca de Huelva 34
Crema de aguacate y jalapeño, granada, lima. CR, L

Carpaccio de Ternera Madurada 35 Días 35
Bimi crujiente, piñones y emulsión de parmesano. FS, L, SF

Burrata Fresca 28
Salmorejo ligeramente picante, tomate, pesto y aceituna negra seca. L, FS, SF

Ensaladilla Rusa 26
Patata, zanahoria, carne de anguila ahumada y huevo. H, P

Jamón Ibérico 42
Jamón ibérico cortado a cuchillo

"Steak Tartar de Cerdo Ibérico" 30
Chalota, pepinillo, alcaparra, huevo. G, H, M

Pan Tumaca 8
Pan tostado, tomate rallado y AOVE. G

Pan de masa madre, Alioli y Aceitunas 6 p/p
G, E

TENTACIONES CALIENTES

Tortilla "Vaga" 32
Sobrasada de ternera, queso, miel y trufa. H, L

Torrezno clásico de Soria 25
Crema de tomatillo verde tatemado y jalapeño.

Croquetas Ibéricas 19
Croquetas de jamón ibérico. G, H, L

Puerros Baby a la parrilla 28
Queso mahón curado, bagna gauda, almendra. L, FS, P

Alcachofas salteadas 32
Mole de piñones, salsa macha y trufa. FS

Gamba Roja del Mediterráneo al hierro 34
Glaseadas con su jugo, montilla moriles, ajo, guindilla. G, CR, SF, P

Calamar de Costa Andaluza 28
Limpio, frito con mahonesa de chiles tatemados. H, P

Aguacate a la brasa 28
Limón asado, fresas, queso feta, cilantro y chile. L
También opción vegana.

Berenjena a la brasa 26
Yogur griego, ajo, aceite sal y pimienta. L, SF, SS

DESAFÍA EL PALADAR

Contramuslo de Pollo de Corral 36
Patató ibicenco, mojo verde y pico de gallo

Solomillo de Ternera Nacional 44
Puré de patata cremoso y guiso de setas de temporada L, SF

Lomo de bacalao "el Barquero" 43
Judia, tomate y pilpil. P

Tagliatelle de Carabinero 49
Carabinero, tomate cherry, bisque y perejil. L, H, G, CR, P

Parpatana de atún rojo Balfegó 43
A la brasa, apio y tomate.
P, A, FS

PARA COMPARTIR

Pensado para disfrutar juntos

Arroz Cremoso Bogavante 44 p/p
Sofrito tradicional valenciano, bogavante nacional y perejil.
CR, P

Lubina salvaje de lonja al horno de carbón 98
Con sofrito estilo donostiarra y tomate. P

Chuletón de vaca madurada 45 días BBQ 1 kg 115
A la parrilla.

Pollo coquelet de corral asado al carbón 72
Glaseado de naranja, patató ibicenco. L, SJ

Arroz Seco de Gamba a la Llauna 34 p/p
Sepia, salmorreta de Castellón, Gamba roja de ibiza. CR, P

Pescado fresco de la Lonja Ibicenca spm
En nuestro horno de leña. P

Jarrete de ternera cocinado 72h 105
Demi glass y puré Robuchon. L

Corte especial del día a la parrilla spm
Corte premium elegido cuidadosamente para ofrecer el máximo sabor y calidad.

P/P-PRECIO POR PERSONA. MIN 2 PERSONAS
SMP - SEGÚN PRECIO MERCADO

Escanee el código QR para abrir el menú. Seleccione sus alergias y la aplicación mostrará únicamente los platos que puede consumir con seguridad.

Frutos secos (FS) / Altramuces (AL) / Lácteos (L) / Huevos (H) / Pescado (P) / Apio (A) / Mostaza (M) / Sulfitos (SF) / Moluscos (ML) / Semillas de sésamo (SS) / Crustáceos (CR) / Soja (SJ) / Gluten (G) / Cacahuetes (CH)

COMPAÑEROS PERFECTOS

Puré de patata ibicenca
Clásico y de casa L 12
Con un toque de trufa L 14

Puré de Boniato Asado 10
Puré de boniato asado con toques de naranja y anís estrellado. L

Esparragos Verdes 12
A la brasa con Salsa Romescu. FS, G

Fresca ensalada de tallos verdes 10
MU

Bimi a la sartén 12
Con ajo, perejil y bayas de goji. SD

Pimientos del piquillo, asados al carbón 10
Confitados con ajo picado.

Patatas fritas ibicencas 10

PLACERES

Eleva tu experiencia de postre con una copa de Château du Pavillon, un vino dulce delicado y aromático por 18 EUR, perfecto para acompañar el broche final o para disfrutarlo por sí solo como un cierre refinado.

Kumquat, Almendra & Lima 15
Compota de kumquat, espuma de lima y bizcocho de almendra . FS

Churros caseros 14
Chocolate, caramelo salado, chantilly L, H, G, SJ

Sorbete 4
Frambuesa o Limón,
Servidos con crumble. G

Chocolate & Algarroba 14
Bizcocho de algarroba, helado de pistacho, espuma de café y chocolate. L, H, FS, G

Helados 4
Chocolate (Vg)
Vainilla Crujiente L, H
Pistacho L, H
Servidos con crumble. G

BOCADOS DULCES

También ofrecemos una selección de nuestros postres en formato cucharita de degustación. Disfruta de un solo bocado de tus creaciones favoritas por 5 € la unidad, perfecto para descubrir nuevos sabores o poner el broche final con algo más ligero.

Todo el pescado y marisco crudo servido ha sido previamente congelado a -20 °C durante un mínimo de 48 horas. Todos los precios en euros.

Vegan