



BEACHOUSE
IBIZA

A BALEARIC SANCTUARY

FOR THE TABLE

	Artisanal carob dark bread olives, tomato Datterino, extra olive oil Pan negro artesano de algarroba, olivas, tomate Datterino, aceite de oliva extra	12
	“Xeisa” bread, olives, tomato Datterino, extra olive oil Pan “Xeisa”, olivas, tomate Datterino, aceite de oliva extra	12
	Jamón Iberico Bellota, 5 jotás	46
	Edamame, chilli oil and sesame seeds or salt Edamame, aceite de chile y semillas de sésamo o sal	14
	Prawn Croquetas, yuzu-mayo, lime Croquetas de gamba, yuzu-mayo, lima	20
	Homemade falafel, tahini sauce Falafel casero, salsa tahini	18
	Crispy baby squid, seaweed, citrus dip Chipirones crujientes, algas, dip cítrico	28
	Meze, crudités, baba ganoush, muhammara, pita bread Meze, crudités, baba ganoush, muhammara, pan de pita	22
	Corn grilled avocado tacos, “Pico de gallo”, chipotle-mayo, coriander, habanero chili Tacos de maíz con aguacate a la plancha, pico de gallo, chipotle-mayo, cilantro, chile habanero	22
	Grilled Halloumi, spicy tomato salsa Halloumia la parrilla, salsa de tomate picante	22

SALADS

	Mango “salsa” salad, ginger, yoghurt, cumin, avocado, crispy tortilla Ensalada, salsa de mango, jengibre, yogur, comino, aguacate, tortilla crujiente	26
	“Salmorejo”, cold tomato cream, black olive, onion, basil, smoked sardine Salmorejo, crema fría de tomate, olivas negras, cebolla, albahaca, sardina ahumada	18
	King Crab, avocado mousse, chilli, raw onion, lime King Crab, mousse de aguacate, chili, cebolla cruda, lima	38
	Baby spinach, parmesan, sesame, yuzu dressing, miso Espinacas baby, parmesano, sésamo, aderezo de yuzu, miso	24
	Handmade Burrata, tomato Datterino, lemon Burrata Artesanal, tomate Datterino, limón	20
	Handmade Burrata, Caviar Sevruga Royal ^{50gr} Burrata Artesanal, Caviar Sevruga Royal	95

RAW

Caviar	
Beluga ^{50gr}	280
Sevruga Royal ^{50gr}	95
Oscietra Royal ^{50gr}	110
Gillardeau oyster ^{6 unds}	
Ostra Gillardeau	45
Seabass ceviche, papaya, corn	
Ceviche de lubina, papaya, choclo	26
Bluefin tuna tartare, mango caviar	
Tartar de atún rojo, caviar de mango	40
Homemade cured salmon carpaccio, green apple, mustard	
Carpaccio de salmón curado casero, manzana verde, mostaza	28
Steak tartar, tabasco, pickled cucumber, mustard, shallots, fries	
Steak tartar, tabasco, pepino encurtido, mostaza, chalotes, patatas fritas	35

CHARGRILLED SPECIALITIES

Bluefin tuna belly ^{400gr} Ventresca de atún	50
Blue lobster ^{per kg} Bogavante azul	100
Carabinero prawns ^{per unids} Carabineros	20
Turbot ^{per kg} Rodaballo	120
“Langosta Ibicenca” ^{per kg}	200
Seabass ^{per kg} Lubina	100
Calamari Calamares	40
Octopus Pulpo	42
Txogitxu Tomahawk	150
Japanese Wagyu A5 beef entrecôte ^{500gr} Entrecot de ternera japonesa Wagyu A5	200
Pork ribs Costillas de cerdo	38
Spanish beef sirloin Solomillo de ternera española	48
Local corn-fed chicken Pollo payés	32

SIDES

 Rosemary fries 10 Papas fritas al romero	 Chargrilled mushrooms 10 Champiñones a la brasa	 Grilled vegetables 14 Verduras a la parrilla
 Chargrilled asparagus 12 Espárragos a la brasa	 Sweet potato fries 10 Batatas fritas	 Roasted sweetcorn 10 Maíz dulce tostado

RICE · PASTA · BUNS

	Seasonal vegetables risotto, cashews, lemon cream, mushrooms Risotto de verduras de temporada, anacardos, crema de limón, champiñones	30
	Arrabbiata, grilled heirloom cherry tomatoes	26
	Gnocchi, penne or linguine Arrabbiata, tomates cherry a la parrilla Ñoquis, penne o linguini	
	Zucchini spaghetti, stewed vegetables, cashews Espaguetis de calabacín con verduras estofadas, anacardos	26
	Lobster Rice per person Arroz de Bogavante	45
	Homemade linguine alle vongole per person Linguine casero con almejas	36
	2 Mini beetroot and quinoa burger, mushrooms, sweet chilli, fries 2 Mini hamburguesa de remolacha y quinoa, champiñones, chili dulce, patatas fritas	26
	Soft shell crab brioche, wasabi-mayo, fried onions, habanero chili Brioche de cangrejo de caparazón blando, wasabi-mayo, cebolla frita, chile habanero	34

DESSERTS

Strawberry Pavlova 18
Pavlova de fresa

 **Pistachio Mousse** 18
Mousse de pistacho

Texture of chocolate 18
Textura de chocolate

 **Seasonal fruit platter** 18
Plato de frutas de temporada

Passion fruit pie 18
Pie, fruta de la pasión

 **Fresh coconut, pineapple, coriander, coconut mousse** 18
Coco fresco, piña, cilantro, mousse de coco

Selection of 3 mini artisanal gelato pops 18

 **Strawberry · triple chocolate · mango · pistachio · Amarena cherry & almond**
Selección de 3 mini helados artesanales
Fresa · triple chocolate · mango · pistacho · cereza Amarena & almendra crujiente

 **Vegan. Vegano.**

Allergen information available on request.
Please inform your waiter of any allergies or food intolerances.
Vat included. Discretionary service charge 10%.
*Información sobre alérgenos disponible bajo demanda. IVA incluido.
Cargo para el servicio (opcional) 10%.*



BEACHOUSEIBIZA.COM