




Nuestros entrantes... €

<i>Crema de temporada</i>	19,75
<i>Croquetas de tomate y parmesano con salsa kimchi</i>	18,50
<i>Jamón de Bellota  Cinco Años - 100% Ibérico, pan de cristal y tomate</i>	35,75
<i>Foie micuit con reducción de frutos rojos y tostaditas</i>	26,95
<i>Parrillada de verduras ecológicas con salsa de romesco</i>	19,75
<i>Carpaccio de atún rojo con leche de tigre y mahonesa de wasabi</i>	25,50
<i>Tartar de salmón con emulsión de jalapeños y maíz crujiente</i>	24,50
<i>Pulpo a la brasa con puré de patata y aceite de pimentón</i>	29,95
<i>Calamarcitos de Formentera salteados con ajo y perejil</i>	26,75
<i>Vieiras al grill con jamón ibérico crujiente y algas</i>	28,95

De la huerta

<i>Ensalada verde de nuestra huerta</i>	16,95
<i>Ensalada de queso de cabra, frutos rojos y vinagreta de miel</i>	22,50
<i>Ensalada de burrata con rúcula y pesto de albahaca</i>	19,95

Pescados

<i>Lubina a la sal con patatas y verduritas (mín. 2 pax)</i>	34,95 p.p.
<i>Rodaballo con puré de coliflor, crujiente de panceta y soja</i>	33,50
<i>Salmón con crema de azafrán, huevas de arenque y verduritas</i>	28,50
<i>Sirvia a la plancha con patatas, verduras y aceite verde</i>	32,95
<i>Pescado del día</i>	P.S.M.

Carnes Selectas

€

<i>Magret de pato con salsa de frutas del bosque y espinacas salteadas</i>	27,95
<i>Solomillo de ternera con salsa del chef, patatas y verduras</i>	33,95
<i>Steak tartar con patatas paja y tostadas de pan de coc</i>	31,75
<i>Carrillera de cerdo Ibérico 100% Bellota y puré de patata trufada</i>	29,95
<i>Paletilla de cordero al horno con patatas en su jugo</i>	30,95

Postres Caseros

<i>Coulant de chocolate con sorbete de mango</i>	11,50
<i>Tarta fina de manzana con helado de vainilla (Mín 15 minutos)</i>	12,50
<i>Tarta de queso con helado de frambuesa</i>	10,95
<i>Sorbete cremoso de limón de la finca</i>	7,95
<i>Royal de fruta de la pasión, cremoso de coco y granizado de menta</i>	9,95
<i>Plato de fruta natural</i>	9,95

*El chef propone, según el mercado y la temporada,
un menú degustación compuesto por:*

Menú de Degustación

Cinco platos (59,50 € por persona)

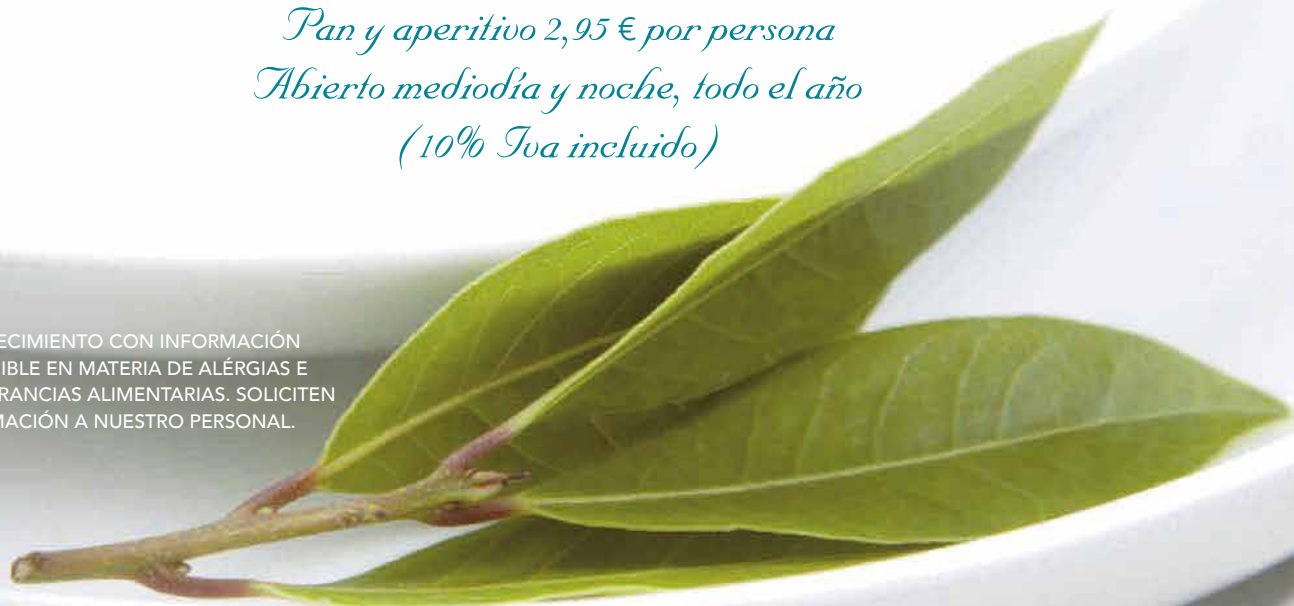
Aconsejamos mesa completa, mínimo dos personas



Pan y aperitivo 2,95 € por persona

*Abierto mediodía y noche, todo el año
(10% Iva incluido)*

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN
DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGICAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN
INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.



Our starters...

€

<i>Soup of the season</i>	19,75
<i>Tomato and parmesan croquettes with kimchi sauce</i>	18,50
<i>Bellota 100% Iberico ham  with toast and tomato</i>	35,75
<i>Homemade Foie micuit with red fruit reduction and toast</i>	26,95
<i>Grilled fresh vegetables from our garden with romesco sauce</i>	19,75
<i>Red Tuna carpaccio with tiger's milk and wasabi mayonnaise</i>	25,50
<i>Salmon tartar with jalapeño emulsion and crispy corn</i>	24,50
<i>Grilled octopus with mashed potatoes and paprika oil</i>	29,95
<i>Formentera squid sauteed with garlic and parsley</i>	26,75
<i>Grilled scallops with Iberico crispy ham and seaweed salad</i>	28,95

From our Orchard

<i>Green salad from our garden</i>	16,95
<i>Grilled goat's cheese salad, red fruits and honey vinaigrette</i>	22,50
<i>Burrata salad with arugula and basil pesto</i>	19,95

Fish

<i>Salt crusted sea bass with potatoes and vegetables (min. 2 p.)</i>	34,95 p.p.
<i>Turbot with cauliflower pure, crispy bacon and soya sauce</i>	33,50
<i>Salmon with saffron sauce, herring roe and vegetables</i>	28,50
<i>Grilled sirvia with potatoes, vegetables and green oil</i>	32,95
<i>Catch of the day</i>	P.S.M.

Choice Meats

	€
<i>Duck breast with forest fruit sauce and sautéed spinach</i>	27,95
<i>Beef tenderloin with Chef style sauce, potatoes and vegetables</i>	33,95
<i>Steak tartar with straw chips and local bread</i>	31,75
<i>Iberian pork cheek with potato puree</i>	29,95
<i>Roasted shoulder of lamb with potatoes</i>	30,95

Home made desserts

<i>Warm chocolate coulant with mango sorbet</i>	11,50
<i>Thin apple tart with vanilla ice cream (Min. 15 minutos)</i>	12,50
<i>Cheesecake with raspberry ice cream</i>	10,95
<i>Creamy lemon sorbet (made with our own lemons)</i>	7,95
<i>Royal with passion fruit, coconut cream and mint slush</i>	9,95
<i>Natural fruit platter</i>	9,95

According to the market and seasonal offers, the chef suggests:

Tasting Menu

5 courses (59,50 € per person)

We recommend a full table with a minimum of two people



Bread and aperitif 2,95 € per person

*Open for lunch and dinner all year round
(10% Vat included)*

ESTABLISHMENT WITH AVAILABLE
INFORMATIONS CONCERNING ALLERGIES
AND FOOD INTOLERANCES
PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS.



Unsere Vorspeisen...

€

Suppe der Saison	19,75
Kroketten mit Tomate und Parmesan Sauce	18,50
Bellota 100% Iberico-Schinken,  <i>Quince Jotas</i> - mit Brot und Tomaten	35,75
Foie micuit mit roter Beerenreduktion und Toasts	26,95
Gegrilltes Bio-Gemüse aus unserem Garten mit Romesco-Sauce	19,75
Carpaccio vom Roten Thun mit Tigermilch und Wasabi-Mayonnaise	25,50
Tartar aus Lachs, mit Jalapeño-Emulsion und knusprigem Mais	24,50
Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffelpüree und Paprikaöl	29,95
Tintenfisch aus Formentera, sautiert mit Knoblauch und Petersilie	26,75
Jakobsmuscheln gegrillt mit knusprigem Iberico Schinken und Algensalat	28,95

Aus Unserem Garten

Grüner salat aus unserem Garten	16,95
Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und roten Früchten mit Honig-Vinaigrette	22,50
Burrata-Salat mit Rucola und Basilikum Pesto	19,95

Fisch

Wolfsbarsch in Salzkruste mit Kartoffeln und Gemüse (mind. 2 Pers.)	34,95 p.p.
Steinbutt mit Blumenkohlpüree, knusprigem Speck und Soja	33,50
Lachs mit Safrancreme, Heringsrogen und Gemüse	28,50
Sirvia Gegrillt mit Kartoffeln, Gemüse und grünem Öl	32,95
Fisch des Tages	P.S.M.

Ausgewählte Fleischarten

€

Entenbrust mit Waldfruchtsauce und sautiertem Spinat	27,95
Rinderfilet mit Sauce nach Art des Chefs, Kartoffeln und Gemüse	33,95
Steak Tartar mit Kartoffelstäbchen und Kokosbrottoasts	31,75
Iberisches Schweinebacken mit Kartoffelpüree	29,95
Lammschulter aus dem Ofen mit Kartoffeln	30,95

Nachspeisen des Hauses

Warmer Schokoladen Coulant mit Mangosorbet	11,50
Feine Apfeltarte mit Vanilleis (Mind. 15 min.)	12,50
Näsekuchen mit Himbeereis	10,95
Cremiges Zitronensorbet vom Gutshof	7,95
Royal mit Passionsfrucht, Kokosnusscreme und Minzgranita	9,95
Bunter Obstteller	9,95

*Ja nach Marktlage und saisonales Angeboten,
empfiehlt der Chef eine Auswahl:*

Degustations Menü

5 Gängen (59,50 € pro Person)

Wir empfehlen das Menü für einen ganzen Tisch. Mindestens zwei Personen



Brot und Aperitif 2,95 € pro Person


*Öffnungszeiten: Ganzjährig mittags und abends
(10% Mwst. Inklusiv)*

BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN,
WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERES
PERSONAL, WELCHES IHNEN WEITERE
INFORMATIONEN GEBEN WIRD.



Entrées...

€

Crème saison	19,75
Croquettes de tomates et parmesan avec sauce Kimchi	18,50
Jambon cru 100% iberique de Bellota  <i>Cinco años</i> - accompagné de pain et tomate	35,75
Foie Mi-cuit avec réduction de fruits rouges et toasts	26,95
Légumes bio grillés de notre jardin à la sauce Romesco	19,75
Carpaccio de thon rouge au lait de tigre et mayonnaise Wasabi	25,50
Tartare de saumon, emulsion de Jalapeño et mais	24,50
Poulpe grillé, purée de pommes de terre à l'huile de paprika	29,95
Calamars de Formentera sautés à l'ail et au persil	26,75
Saint-Jacques à la plancha avec du jambon croustillant et algues	28,95

De notre jardin

Salade verte de notre verger	16,95
Salade au fromage de chèvre gratinée, fruits rouges et vinaigrette au miel	22,50
Salade de burrata avec pesto de roquetes et basilic	19,95

Poissons

Loup de mer au sel avec pommes de terre au four et légumes (min. 2 pers.)	34,95 p.p.
Turbot accompagné de purée de chou-fleur, bacon croustillant et soja	33,50
Saumon à la crème de safran, oeufs de hareng et légumes	28,50
Sirvia grillée avec pommes de terre, légumes et huile verte	32,95
Poisson du jour	P.S.M.

Viandes très Selectes

€

<i>Magret de canard sauce aux fruits des bois et épinards sautés</i>	<i>27,95</i>
<i>Filet de boeuf à la "sauce du Chef", pommes de terre et légumes</i>	<i>33,95</i>
<i>Steak tartare accompagné de pommes paille et pain grillé</i>	<i>31,75</i>
<i>Bavette de porc iberique 100% "bellota", purée de pommes de terres</i>	<i>29,95</i>
<i>Épaule d'agneau au four et pommes de terre dans son jus</i>	<i>30,95</i>

Desserts maison

<i>Coulant au chocolat et sorbet à la mangue</i>	<i>11,50</i>
<i>Tarte aux pommes fine et glace à la vanille (Min. 15 minutes)</i>	<i>12,50</i>
<i>Cheesecake nappée de glace à la framboise</i>	<i>10,95</i>
<i>Sorbet crémeux au citron de la ferme</i>	<i>7,95</i>
<i>Royal aux fruits de la passion, crème de coco et granité à la menthe</i>	<i>9,95</i>
<i>Fruits naturels</i>	<i>9,95</i>

Le Chef propose, selon le marché et la saison:

Menu Dégustation

5 plats (59,50 € par personne)

Nous conseillons table complète, minimum deux personnes



Pain et Apéritif 2,95 € par personne

Ouvert midi et soir toute l'année

(10% Tva inclus)

ETABLISSEMENT AVEC INFORMATIONS
DISPONIBLES CONCERNANT LES ALLERGIES
ET LES INTOLERANCES ALLIMENTAIRES.
POUR TOUTE QUESTION, VEUILLEZ VOUS
ADRESSER AU PERSONNEL.





HOTEL RURAL · SPA · RESTAURANTE

IBIZA