



## Nuestros entrantes...

	€
Croquetas de tomate y parmesano.....	18,50
Crema fresca de temporada.....	17,50
Jamón de Bellota  100% Ibérico y pan con tomate.....	35,75
Foie-Gras mi cuit con gelatina de manzana ácida y mango.....	26,95
Parrillada de verduras ecológicas con salsa romesco.....	19,50
Pimientos del padrón.....	17,50
Calamares salteados con ajo y perejil.....	26,75
Espardenyes al estilo ibicenco.....	39,50
Gambas a la plancha con sal gruesa.....	49,50
Mejillones al estilo del chef.....	23,75
Pulpo a la brasa con crema de patata y aceite de pimentón.....	28,50
Ravioli de calabaza asada con salsa de salvia.....	26,50

## De la huerta

Ensalada verde de nuestra huerta.....	17,50
Ensalada de queso de cabra con frutos rojos, nueces y vinagreta de miel.....	19,95
Ensalada de burrata con tomate y granizado de albahaca.....	21,50
Ensalada de guacamole con langostinos y vinagreta de mango.....	23,50

## Pescados

Lubina a la sal con patatas al horno y verduritas (min. 2 personas).....	36,95 p.p.
Gallo al horno al estilo ibicenco con patatas chip y pimientos del padrón.....	P.S.M.
Sirvia con aceite verde, patatas panaderas y verduras.....	37,95
Merluza a la plancha con patatas chip, verduras y sus ajitos.....	36,95
Rape con salsa de cítricos, verduritas y patatas panaderas.....	38,50

## Nuestros arroces (mínimo 2 personas)

Arroz meloso de pescado y marisco.....	28,50 p.p.
Arroz caldoso a la marinera.....	28,50 p.p.
Arroz meloso con bogavante.....	39,95 p.p.
Arroz meloso de verduras.....	26,95 p.p.

## Las Carnes

	€
Magret de pato con salsa de frutos rojos y puré de boniato .....	28,95
Solomillo de ternera con salsa del chef patatas rostizadas y verduritas .....	33,95
Steak tartar con patatas paja .....	31,50
Carrillera de cerdo Ibérico 100% Bellota con crema de patata .....	29,50
Paletilla de cordero al horno con patatas en su jugo .....	32,95
Carré de cordero a la sal con puré de boniato, patatas y verduras .....	34,50

## Postres Caseros

Sorbete cremoso de limón de la finca .....	8,50
Coulant de chocolate con sorbete de maracuyá .....	12,50
Tarta fina de manzana con helado de vainilla .....	12,50
Tarta de queso con helado de frambuesa .....	10,95
Torrija caramelizada con helado de licor de café y regaliz .....	10,95
Fresas flambeadas a la pimienta con helado de vainilla .....	11,50
Royal de fruta de la pasión, cremoso de coco y granizado de menta .....	9,95
Plato de fruta natural .....	9,95

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

### Menú Degustación

*Cinco platos (59,50 € por persona)*

*Aconsejamos mesa completa, mínimo dos personas*

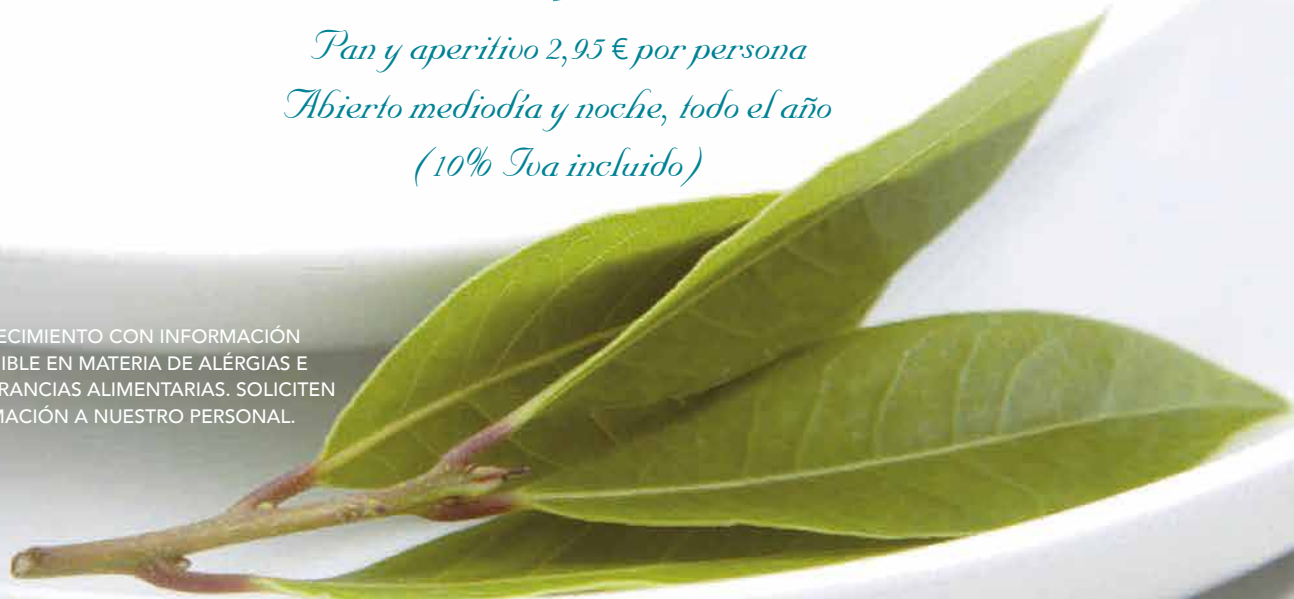


*Pan y aperitivo 2,95 € por persona*

*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...

	€
Tomato and parmesan croquettes.....	18,50
Seasonal fresh cream soup.....	17,50
Bellota 100% Iberico ham  with toast and tomato.....	35,75
Foie micuit with sour apple jelly and mango.....	26,95
Grilled fresh organic vegetables with Romesco sauce.....	19,50
Padrón peppers.....	17,50
Sautéed squid with garlic and parsley.....	26,75
Espardenyes ibicenco style.....	39,50
Grilled prawns with coarse salt.....	49,50
Mussels Chef style.....	23,75
Grilled octopus with potato cream and paprika oil.....	28,50
Roasted pumpkin ravioli with sage sauce.....	26,50

## From our garden

Green salad from our garden.....	17,50
Grilled goat's cheese salad with red fruits, walnuts, and honey vinaigrette.....	19,95
Burrata salad with tomato and basil granita.....	21,50
Guacamole salad with prawns and mango vinaigrette.....	23,50

## Fish

Salt crusted Sea Bass with baked potatoes and vegetables (min. 2 p.).....	36,95 p.p.
Oven baked Rooster ibicenco style with chips and padrón peppers.....	P.S.M.
Sirvia with green oil, baked potatoes, and vegetables.....	37,95
Grilled Grouper with chips, vegetables, and garlic.....	36,95
Monkfish with citrus sauce, vegetables, and baked potatoes.....	38,50

## Our rice dishes (minimum 2 persons)

Creamy fish and seafood rice.....	28,50 p.p.
Brothy seafood rice marinera style.....	28,50 p.p.
Creamy lobster rice.....	39,95 p.p.
Creamy vegetable rice.....	26,95 p.p.

## Meat dishes

	€
<i>Duck breast with forest fruit sauce and sweet potato purée</i> .....	28,95
<i>Beef tenderloin with Chef style sauce, roasted potatoes, and vegetables</i> .....	33,95
<i>Steak tartare with straw potatoes</i> .....	31,50
<i>100% Iberian Bellota pork cheeks with potato cream</i> .....	29,50
<i>Roasted lamb shoulder with potatoes in it's juice</i> .....	32,95
<i>Salt cooked rack of lamb with sweet potato purée, potatoes, and vegetables</i> .....	34,50

## Homemade Desserts

<i>Creamy lemon sorbet</i> .....	8,50
<i>Chocolate coulant with passion fruit sorbet</i> .....	12,50
<i>Thin apple tart with vanilla ice cream</i> .....	12,50
<i>Cheesecake with raspberry ice cream</i> .....	10,95
<i>Caramelized french toast with coffee liqueur ice cream and licorice</i> .....	10,95
<i>Flambéed strawberries with pepper and vanilla ice cream</i> .....	11,50
<i>Passion fruit royal, coconut cream, and mint granita</i> .....	9,95
<i>Natural fruit platter</i> .....	9,95

*According to the market and seasonal offers, the Chef suggests:*

### Tasting Menu

*five courses (59,50 € per person)*

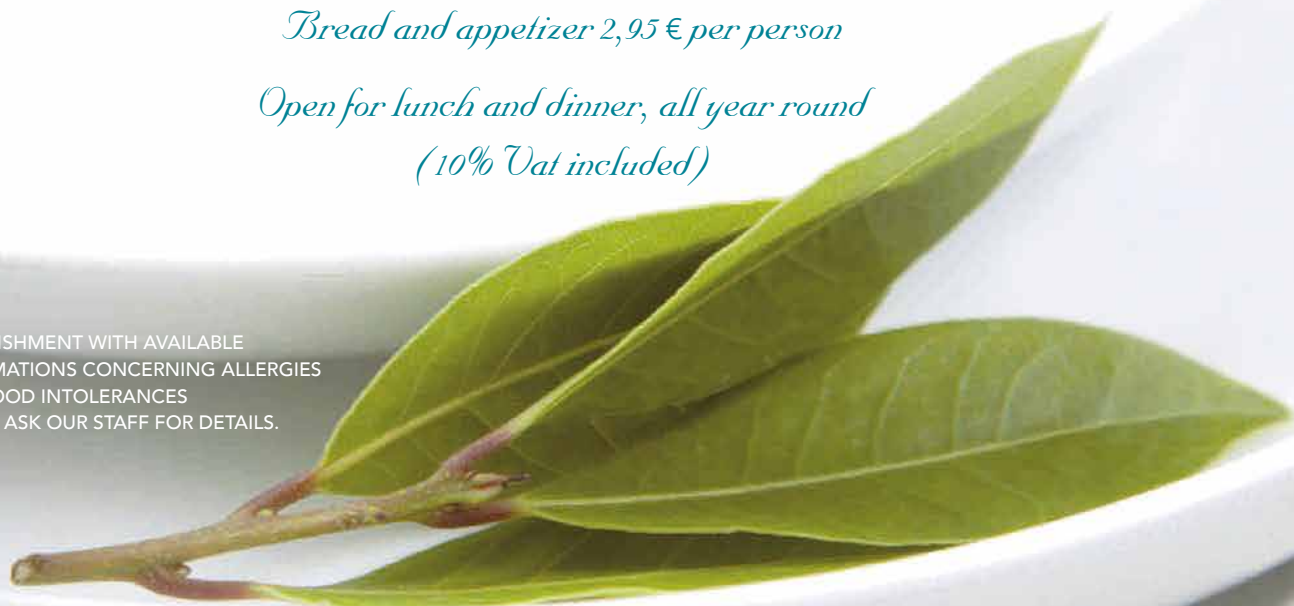
*We recommend the complete table, minimum two persons*




*Bread and appetizer 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...

Tomaten-Parmesan-Kroketten.....	18,50
Saisonale frische Cremesuppe.....	17,50
100% Iberischer Bellota-Schinken  mit Tomatenbrot.....	35,75
Foie-Gras micuit mit saurem Apfelgelee und Mango.....	26,95
Grillgemüse aus biologischem Anbau mit Romesco-Sauce.....	19,50
Padrón-Paprika.....	17,50
Gebratene Calamari mit Knoblauch und Petersilie.....	26,75
Espardenyes auf ibizenkische Art.....	39,50
Segrillte Garnelen mit grobem Salz.....	49,50
Miesmuscheln nach Art des Küchenchefs.....	23,75
Segrillter Oktopus mit Kartoffelcreme und Paprikaöl.....	28,50
Ravioli gefüllt mit geröstetem Kürbis und Salbeisauce.....	26,50

## Aus dem Garten

Grüner Salat aus unserem Garten.....	17,50
Ziegenkäse auf Salat mit roten Früchten, Nüssen und Honig-Vinaigrette.....	19,95
Burrata-Salat mit Tomaten und Basilikum-Granita.....	21,50
Guacamole-Salat mit Garnelen und Mango-Vinaigrette.....	23,50

## Fisch

Wolfsbarsch in Salzkruste mit Ofenkartoffeln und Gemüse (min. 2 Pax).....	36,95 p.p.
Hahnfisch im Ofen auf ibizenkische Art mit Chips und Padrón-Paprika.....	P.S.M.
Sirvia mit grünem Öl, Ofenkartoffeln und Gemüse.....	37,95
Segrillter Zackenbarsch mit Chips, Gemüse und Knoblauch.....	36,95
Seeteufel mit Zitrusauce, Gemüse und Ofenkartoffeln.....	38,50

## Unsere Reisgerichte (mindestens 2 Personen)

Cremiger Fisch- und Meeresfrüchtereis.....	28,50 p.p.
Reis mit Meeresfrüchtesuppe a la marinera.....	28,50 p.p.
Cremiger Hummereis.....	39,95 p.p.
Cremiger Gemüsereis.....	26,95 p.p.



## Fleischgerichte

	€
Entenbrust mit Rote Beeren Sauce und Süßkartoffelpüree.....	28,95
Rinderfilet mit Sauce nach Art des Chefs, gerösteten Kartoffeln und Gemüse.....	33,95
Steak Tatar mit Kartoffelstäbchen.....	31,50
100% Iberische Bellota-Schweinebäckchen mit Kartoffelcreme.....	29,50
Gebratene Lammkeule mit Kartoffeln in eigenem Saft.....	32,95
In Salz gegartes Lammkarree mit Süßkartoffelpüree, Kartoffeln und Gemüse.....	34,50

## Nachspeisen des Hauses

Cremiges Zitronensorbet aus eigenem Anbau.....	8,50
Schokoladen Coulant mit Passionsfruchtsorbet.....	12,50
Feine Apfeltarte mit Vanilleeis.....	12,50
Käsekuchen mit Himbeereis.....	10,95
Karamellisiertes French Toast mit Kaffee-Likör-Eis und Lakritze.....	10,95
Flambierte Erdbeeren mit Pfeffer und Vanilleeis.....	11,50
Royal mit Passionsfrucht, Kokoscreme und Minz-Granita.....	9,95
Frischer bunter Obstteller.....	9,95

Vorschlag des Küchenchefs, je nach Marktlage und Saison,

## Degustationsmenü

Menü, bestehend aus fünf Gängen (59,50 € pro Person)

Wir empfehlen den kompletten Tisch, mindestens aber zwei Personen




Brot und Aperitif 2,95 € pro Person

Sanzjährig Mittags und abends geöffnet  
(10% MwSt. inbegriffen)

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



## Entrées...

<i>Croquettes de tomates et parmesan</i> .....	18,50
<i>Crème saison</i> .....	17,50
<i>Jambon cru 100% ibérique de Bellota  accompagné de pain et tomate</i> .....	35,75
<i>Foie Mi-cuit avec gelée de pomme aigre et mangue</i> .....	26,95
<i>Grillade de légumes biologiques à la sauce Romesco</i> .....	19,50
<i>Piments Padrón</i> .....	17,50
<i>Calamars sautés à l'ail et au persil</i> .....	26,75
<i>Espardenyes à la ibicenca</i> .....	39,50
<i>Crevettes grillées avec gros sel</i> .....	49,50
<i>Moules à la façon du Chef</i> .....	23,75
<i>Poulpe grillé avec crème de pommes de terre et huile de paprika</i> .....	28,50
<i>Raviolis de courge rôtie avec sauce à la sage</i> .....	26,50

## De notre jardin

<i>Salade verte de notre jardin</i> .....	17,50
<i>Salade au fromage de chèvre, fruits rouges, noix et vinaigrette au miel</i> .....	19,95
<i>Salade de burrata avec tomate et granité de basilic</i> .....	21,50
<i>Salade de guacamole avec crevettes et vinaigrette de mangue</i> .....	23,50

## Poissons

<i>Loup de mer en croûte de sel avec pommes de terre au four et légumes (min.2 personne)</i> .....	36,95 p.p.
<i>Saint-Pierre au four à la façon ibicenca avec chips et piments de padrón</i> .....	P.S.M.
<i>Sirovia avec huile verte, pommes de terre à la boulangère et légumes</i> .....	37,95
<i>Mérrou grillé avec chips, légumes et ail</i> .....	36,95
<i>Lotte avec sauce aux agrumes, légumes et pommes de terre à la boulangère</i> .....	38,50

## Nos riz (minimum 2 personnes)

<i>Riz crémeux de poisson et fruits de mer</i> .....	28,50 p.p.
<i>Riz à la marinera en bouillon</i> .....	28,50 p.p.
<i>Riz crémeux au homard</i> .....	39,95 p.p.
<i>Riz crémeux aux légumes</i> .....	26,95 p.p.



## Les viandes

	€
Magret de canard avec sauce aux fruits rouges et purée de patates douces .....	28,95
Filet de bœuf avec "Sauce du Chef", pommes de terre rôties et légumes .....	33,95
Steak tartare accompagné de pommes paille .....	31,50
Joues de Porc ibérique 100% Bellota avec crème de pommes de terre.....	29,50
Épaule d'agneau au four et pommes de terre dans son jus .....	32,95
Carré d'agneau au sel avec purée de patates douces, pommes de terre et légumes .....	34,50

## Desserts de la maison

Sorbet crémeux au citron .....	8,50
Coulant au chocolat et sorbet de fruit de la passion .....	12,50
Tarte aux pommes fine et glace à la vanille .....	12,50
Gâteau au fromage nappée de glace à la framboise .....	10,95
Pain perdu caramélisé avec glace au liqueur de café et réglisse .....	10,95
Fraises flambées au poivre et glace à la vanille .....	11,50
Royal aux fruits de la passion, crème de coco et granité à la menthe .....	9,95
Assiette de fruits naturels .....	9,95

*Le Chef propose, selon le marché et la saison,*

## Menu Dégustation

*cinq 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% Iva inclus)*

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





HOTEL RURAL · SPA · RESTAURANTE

IBIZA