



La Dispensa

RESTAURANT

**Cocina italiana, Mediterránea
y Bar Nikkei**
*Italian, Mediterranean
and Nikkei Bar Food*

Recomendamos pedir varios platos para compartir entre los comensales.
We recommend ordering several dishes to share among diners.

La Dispensa recomienda pedir 4 platos por cada 2 personas.
La Dispensa recommends ordering 4 dishes for every 2 people.

Abierto desde las 13h / Open from 1pm

Avise nos de sus restricciones alimentarias o alergias / Please let us know of your dietary restrictions or allergies.

Restaurante La Dispensa - Calle Santa Creu, 10, (Dalt Vila) Ibiza - @ladispensaibiza +34 971 124 365 reservas@ladispensaibiza.com www.ladispensaibiza.com/es

CARPACCIO & TARTARES

Carpaccio de Buey - Al estilo La Dispensa <i>Beef Carpaccio - La Dispensa style</i>	16€
Tartar de Lubina salvaje - Con Mango en un sutil equilibrio cítrico	
<i>Wild Sea Bass Tartare - With handle in a subtle citrus balance</i>	22€
Vitello Tonnato - Carpaccio de ternera con salsa de atún y alcaparras	
<i>Vitello Tonnato - Beef carpaccio with tuna and caper sauce</i>	16€

FRITO / FRIED

Trilogía - de calamares crujientes con patatas bravas en salsa y pimientos de padrón	
<i>Trilogy of crispy squid - with bravas potatoes in sauce and padrón peppers</i>	18€

ESPECIALIDADES / SPECIALS

Parmigiana de Berenjena (V) <i>Eggplant Parmigiana (V)</i>	18€
Mejillones a la Marinera - Con salsa de tomate picante <i>Mussels 'a la Marinera' - With spicy tomato sauce</i>	19€
Burrata - Con trio de tomates Confitados <i>Burrata - With trio of Confit Tomatoes</i>	21€
Risotto - de setas y trilogía de tomates <i>Risotto - mushroom and tomato trilogy</i>	22€
Milhojas - de verduras y queso ahumado (V) <i>Millefeuille - with vegetables and smoked cheese (V)</i>	16€

PASTAS

Linguini de Gragnano - con frutos del mar (2pax)
Linguini from Gragnano - with seafood (2pax)

min. 2 pax - 24€ p.p

Espaguetis - Vongole
Spaghetti - Vongole

24€

Linguini Gragnano - Con salsa de tomate y albahaca
Linguini Gragnano - With tomato and basil sauce

20€

Raviolis de Pecorino - trufado
Ravioli di Pecorino - Truffled

22€

Raviolis (La Dispensa) - relleno de ricotta, setas, cerdo
caramelizado, con salsa de tomate fresco
*Ravioli (La Dispensa) - filled with ricotta, mushrooms,
pork caramelized, with fresh tomato sauce*

19€

Raviolis - Rellenos de Langosta y Ricotta en salsa de
tomate Cherry y mariscos
*Ravioli - Stuffed with Lobster and Ricotta in a sauce
Cherry tomato and seafood*

24€

PARA SEGUIR / NEXT

Ensalada de Temporada / Season Salad 18€

Pulpo - con patatas y aceituna negra a nuestro estilo
Octopus - with potatoes and black olives in our style 20€

Dorada Al Papillote - con Alcaparras, olivas
negras y tomate fresco al vino blanco
*Dorada Al Papillote - with Capers, olives
blackberries and fresh tomato in white wine* 20€

Lubina - con espárragos verdes, cubo de patatas
y reducción de limón al romero
*Sea bass - with green asparagus, cube of
potatoes and lemon rosemary reduction* 22€

Arroz Cremoso de Bogavante - Min. 2 Pax
Creamy Lobster Rice - Min. 2 Pax 28€ p.p.

Secreto Ibérico - Sobre puré de boniato,
salsa demi glase y chips de calabacín
*Iberian Secret - on sweet potato puree,
demi glase sauce & zucchini chips* 22€

Solomillo de Buey - Con melón caramelizado y
patata a la crema
*Beef Tenderloin - With caramelized melon and
cream potato* 24€

Carré de Cordero - En costra provenzal con patatas
Pont Neuf
*Carré of Lamb - In Provençal crust with potatoes
Pont Neuf* 24€

Tagliata - Con Rúcula y Tomate Cherry (Min 2 Pax)
Tagliata - With Arugula and Cherry Tomato (Min 2 Pax) 22€ p.p.

GUARNICIONES / FITTINGS

Patatas Salteadas / Sautéed Potatoes 8€

Ensalada de tomate raf y Cebolla
Raf tomato and onion salad 7€

PAN / BREAD

Cesta de Pan con Ali Oli y Aceitunas
Bread Basket with Ali Oli & Olives 4€ p.p.

SOBREMESA / DESSERTS

Tiramisú
Tiramisu
10€

Panna Cotta
10€

Brownie de Chocolate Blanco y Pistachos
White Chocolate and Pistachio Brownie
10€

Mousse de Chocolate Negro y Toque de Sal
Dark Chocolate Mousse and Touch of Salt
10€

Sorbete Clásico / Classic Sorbet
10€

Tarta de Limón
Lemon Pie
10€



PLAZA DEL SOL

DALT VILA - IBIZA

Descubre nuestro otro restaurante situado en Dalt Vila, PLAZA DEL SOL

Perfecto para disfrutar de un día soleado en nuestra terraza
con unas maravillosas vistas. Abierto desde las 10am Todos los Días.

Discover our other restaurant located in Dalt Vila, PLAZA DEL SOL

Perfect to enjoy a sunny day on our terrace
with wonderful views. Open from 10am every day.

AMARIBIZA

GROUP

@plazadelsolibiza

+34 971 390 773

info@plazadelsolibiza.com

(V) Vegetariano / (V) vegetarian

La Dispensa

COCKTAILS

SPRITZS

Aperol Spritz Aperol, Cava & Soda	12€
Hugo Spritz St-Germaine, Cava & Soda	12€
Limoncello Spritz Limoncello, Cava & Soda	12€
Campari Spritz Campari, Cava & Soda	12€

SOURS

Whisky Sour Bourbon Whisky, Zumo de lima, almibar & Clara de Huevo Bourbon Whisky, Lime Juice, Syrup & Egg White	13€
Amaretto Sour Amaretto, Zumo de lima, almibar & Clara de Huevo Amaretto, Lime Juice, Syrup & Egg White	13€
Pisco Sour Pisco, Zumo de lima, almibar & Clara de Huevo Pisco, Lime Juice, Syrup & Egg White	13€
New York Sour Whisky, Vino Tinto, Zumo de lima, almibar & Clara de Huevo Whisky, Red Wine, Lime Juice, Syrup & Egg White	13€
J&J Sour Mezcal, Zumo de lima, almibar, Clara de Huevo & Tabasco Mezcal, Lime Juice, Syrup, Egg White & Tabasco	13€

MOJITOS

Ron Blanco, Zumo de Lima, Almibar, Hierbabuena & Soda <i>White Rum, Lime Juice, Syrup, Mint & Soda</i>	
Clásico / Classic	13€
Fresa / Strawberry	13€
Amaretto	13€
Malibú	13€
Fruta de la Pasión / Passion Fruit	13€

MOCKTAILS

San Francisco Zumo de Frutas, Almibar & Granadina Fruit Juice, Syrup & Granadine	10€
Virgin Mary Zumo de Tomate, Zumo de Lima, Perrins, Tabasco, S/P Tomato Juice, Lie Juice, Perrins, Tabasco, S/P	10€
Pasión Mule Fruta de la Pasión, Ginger Beer & Almibar Passion Fruit, Ginger Beer & Syrup	10€
Mintail Tonic Zumo de Lima, Hierbabuena, Albahaca, Almibar & Soda Lime Juice, Mint, Basil, Syrup & Soda	10€
Virgin Mojito Coco, Fresa, Fruta de la Pasión, Clásico Coconut, Strawberry, Passion Fruit, Classic	10€

CLÁSICOS / CLASSICS

Cosmopolitan Vodka, Triple Seco, Zumo de Lima & Zumo de Arándanos Vodka, Triple Dry, Lime Juice & Blueberry Juice	14€
Pornstar Martini Vodka, Zumo de Lima, Almibar & Fruta de la Pasión Vodka, Lime Juice, Syrup & Passion Fruit	14€
Long Island Iced Tea Vodka, Ron Blanco, Tequila, Ginebra, Triple seco, Zumo de Lima, Almibar & Coca-Cola Vodka, White Rum, Tequila, Gin, Triple Dry, Lime Juice Syrup & Coke	14€
Tequila Sunrise Tequila, Zumo de Naranja, Granadina & Almibar Tequila, Orange Juice, Granadine & Syrup	14€
Sex On The Beach Vodka, Licor de Melocotón, Zumo de Arándanos & Zumo de Naranja Vodka, Peach Juice, Blueberry Juice & Orange Juice	14€
Spicy Passion Fruit Margarita Tequila, Zumo de Lima, Fruta de la Pasión & Almibar de Jalapeño Tequila, Lime Juice, Passion Fruit & Jalapeño Syrup	14€
Margarita Tequila, Zumo de Lima, Almibar & Triple Seco Tequila, Lime Juice, Syrup & Triple Dry	14€
Basil Smash Ginebra, Zumo de Lima, Almibar & Albahaca Gin, Lime Juice, Syrup & Basil	14€
Espresso Martini Vodka, Café Espresso, Licor de Café & Almibar Vodka, Espresso, Coffee Liqueur & Syrup	14€
Bloody Mary Vodka, Zumo de Tomate, Zumo de Limón, Perrins & Tabasco, S/P Vodka, Tomato Juice, Lemon Juice, Perrins & Tabasco S/P	14€
Daiquiri Ron Blanco, Zumo de Lima & Almibar White Rum, Lime Juice & Syrup	14€
Moscow Mule Vodka, Zumo de Lima, Ginger Beer & Almibar Vodka, Lime Juice, Ginger Beer & Syrup	14€
Negroni Gin, Campari & Vermut Rojo / Gin, Campari & Red Vermut	14€

VINOS & CHAMPAGNES / WINES & CHAMPAGNES

Te Dejo Elegir

CHAMPAGNES / PROSECCO / CAVA

Cava Sant Manel - Macabeu, parellada & xarel - Lo D.O	6€ copa	34€
Monopole Blue Top - Pinor Noir, Pinto Meunier y Chardonnay D.O Champagne		36€
Prosecco Terredirai - Uva Glera D.O. Prosecco	7€ copa	42€
Möet Chandon - Brut Pinto Noir, Meunier & Chardonnay D.O Champagne		98€
Möet Chandon - Rosado Pinto Noir, R. Meunier & Chardonnay D.O Champ.		128€

BLANCOS / WHITE

Ramón Bilbao - Verdejo, D.O Rueda	36€
Terredirai Pinot - Grigio-Venezia	36€
José Pariente - Verdejo, D.O. Rueda	38€
Eresma - Sauvignon, Sauvignon Blanc D.O Rueda	39€
Jean Leon 3055 - Chardonnay, D.O Penedes	42€
Nivarius Edit Limited - Viura y Maturana Blanc D.O Rioja	46€
Mar de Frades - Albariño, D.O Rias Baixas	58€
Petit Chablis - Albert Pic Chardonnay A.O.C Petit Chablis	75€
Pouilly Fume La Doucette - Sauvignon Blanc A.O.C Pouilly Fumé	89€

COPEO / PER GLASS

Blanco Verdejo	6€ Copa/Glass
Blanco Albariño	6€ Copa/Glass
Rosado	6€ Copa/Glass
Tinto Rioja	6€ Copa/Glass
Tinto Ribera del Duero	6€ Copa/Glass

ROSADO / ROSE

Tentazion Eresma - Verdejo y Sauvignon Blanco D.O rueda	36€
Ramón Bilbao Rosado - Garnacha, tinta y Viura, D.O. Ca Rioja	36€
Esprit Provence Rosé - Cinsault, Garnacha, Vermentino A.O.C Provence	38€
Miraval - Cinsault, Garnacha y Syrah A.O.C Provence	65€
Whispering Angel - Cinsault, Garnacha, Vermentino A.O.C Provence	68€

TINTOS / RED

Ramón Bilbao - Crianza, Tempranillo, D.O. Ca Rioja	36€
Azpilicueta - Crianza, Tempranillo, Graciano y Manzanillo, D.O. Ca Rioja	36€
Cabernet Sauvignon - Terredirai , I.G.T. Veneto	36€
Proelio Crianza - Tempranillo, Garnacha y Maturana D.O Rioja	40€
Jean Leon 3055 - Merlot & Petit Verdot, D.O. Penedés	42€
Pago de Capellanes 2021 - Tempranillo, D.O. Ribera del Duero	65€
Punto Geodesico Trus - Tinto fino D.O Ribera del Duero	79€
Amarone Clásico - Corvina D.O. Della Valpolicella	85€
Pago de Carvejas - Tinto Fino, Cabernet Sauvignon & Merlot D.O. Ribera del Duero	95€
Poderi-Luigi Enaudi - Nebbiolo, D.O. Barolo	95€
Roda 1 - Tempranillo, Graciano D.O Rioja	98€

OTRAS BEBIDAS / SOFT DRINKS

Agua sin Gas / Natural Water	6€
Agua con Gas / Sparkling Water	6€
Zumos / Juices	5€
Refrescos / Soft Drinks	5,50€
Energéticos/ Energy Drink	8,50€

CERVEZAS / BEERS

Caña / Regular Beer	5€
Shandy / Beer & Lemon	5€
Jarra / Large Beer	9€
Sin Alcohol / Without Alcohol	5€
Sin Gluten / Without Gluten	5€

SANGRIAS

Cava	38€	Copa 14€
Tinto	30€	Copa 13€
Blanco	28€	Copa 12€
Tinto de Verano		9,50€