

## PARA UN BUEN COMIENZO

- Jamón 100% ibérico de bellota Señorío de Montanera. **28€**
- Grandes quesos de Asturias Selección Aitor Vega. 150 gr. **18€**  
*Massimo Rey Silo, Cueva de Llonín, Gamonéu Demués y Cabrales Colladín.*

## LA BOCA JUNTA - TABERNA DE MAR

### PLATOS MUY FRESCOS

- Gazpacho con sus picaditas. **14€** ✓
- Burrata de Ibiza, tartar de tomate y pesto asturiano. **19€** ★
- Tartar de atún rojo y sandía con aceite de trufa blanca. **24€**
- Carpaccio de gamba roja de Ibiza. **24€**

### ENSALADAS

- César con Gamonéu. *Preparada en mesa.* **25€** ★
- Tomate bueno con hierbas aromáticas y encurtidos. **14€** ✓  
Con ventresca de bonito. **19€**
- Del norte. *Espárragos, alcachofa y piquillo y cebolla encurtida.* **17€** ✓
- Ensaladilla rusa con ventresca de bonito. **17€**

## SEA TAVERN

### ENTRANTES CALIENTES

- Croquetas caseras de jamón ibérico. **14€**
- Huevos rotos con jamón ibérico. **18€**
- Tatín de tomate. **16€** ✓ ★
- Alcachofas con salsa Romesco. **15€** ✓
- Pulpo del Cantábrico a la parrilla. **28€** ★  
*El Viejo Pescador, mejor pulpo del mundo Great Taste Awards.*
- Calamares de potera fritos con salsa mayo cítrica. **26€**

## MARISCOS

- Ostra *Gillardeau Josephine.* **36€/6 ud.** | **7€/ud.**
- Mejillones a la sidra. **19€**
- Langosta de Ibiza. **170€/kg**  
*A la parrilla o con huevos y patatas.*
- Bogavante azul del Cantábrico. **120€/kg**  
*A la parrilla o con huevos y patatas.*

## ARROCES

*Sin ración mínima*  
Arroz Molino Roca Gran Reserva

- Arroz meloso de carabinero XXL. **55€**
- Arroz meloso de pulpo del Cantábrico.
- "El Viejo Pescador" Mejor Pulpo del Mundo. **42€**

## PAELLAS

*Min. 2 RACIONES*  
Arroz Molino Roca Gran Reserva

- Paella de pescado y marisco. **32€/Ración**  
*Gamba roja gorda, almeja salvaje, mejillón y pescado fresco del día.*
- Paella de langosta del Mediterráneo. **55€/Ración**
- Paella de bogavante azul del Cantábrico. **48€/Ración**
- Paella de pollo coquelette, verduras y trufa. **24€/Ración**
- Paella de sepia en su tinta con alioli. **26€/Ración**

## PESCADOS

- Merluza del Cantábrico a la marinera con almejas. **36€**
- Lubina al gratén de sidra. **42€** ★
- Albóndigas de bonito del Cantábrico. **29€**

## CARNES

- Solomillo de Vacuno Mayor. 200 gr. **38€**
- Steak tartar de solomillo. *Preparado en mesa.* **45€** ★
- Cachopo de jamón ibérico y queso ahumado. 400 gr. **28€**
- Pollo coquelette deshuesado al carbón. **26€**
- Hamburguesa gourmet con patatas caseras. **22€**

## PASTAS

- Tagliatelle de mariscos. **32€** ★
- Tagliatelle putanesca. **20€**
- Tagliatelle de 4 quesos asturianos. **24€**
- Risotto de sémola trufado. **22€** ★
- Canelón de setas y trufa. **21€** ✓

## COMPLEMENTOS

- Pan artesano de trigo ibicenco con alioli y olivas. **3,5€/Pers.**
- Pan de cristal con tomate. **5€**
- Patatas fritas caseras. **7€**
- Verduras escalivadas. **12€**
- Olivas y almendras. **4€**
- Ensalada verde. **7€**
- Salsa Romesco. **4€**
- Salsa alioli. **3€**

## DEGUSTA TAPAS 38€ Pax

*Para compartir al centro de la mesa*

- Grandes quesos de Asturias Selección Aitor Vega.
- Tomates de temporada, hierbas aromáticas y encurtidos.
- Croquetas de jamón ibérico.
- Mejillones a la sidra.
- Risotto de sémola trufado.
- Fresas con nata "La Fontona".

*Incluye pan, alioli y aceitunas.*  
(Bodega no incluida, servido a mesa completa)

**A COMER, A BAILAR, A GOZAR,  
QUE LA BOCA SE VA A JUNTAR.**

*De norte a norte*  
**IBIZA**

## NIÑOS

- Penne pomodoro. **16€**
- Nuggets de pollo. **16€**

## FABES o VERDINES

*Min. 4 RACIONES*  
POR ENCARGO 24h