

ENTRANTES MUY FRESCOS

- Caviar Riofrío Naccari ecológico. 15 gr. 45€
- Jamón 100% Ibérico de Bellota Señorío de Montanera. 18€/1/2 rac. | 30€/rac.
- Cecina Premium Trasacar. 14€/1/2 rac. | 25€/rac.
- Quesos de Asturias Selección Aitor Vega. 14€/1/2 rac. | 22€/rac.
- Anchoas del Cantábrico doble cero. 16€/4 ud.
- Gazpacho con sus picaditas. 16€
- Burrata de Ibiza, tomate 'Datterino' y pesto. 21€
- Pastel de centollo gratinado. 19€
- Tartar de atún rojo, fresa y mango. 32€
- Carpaccio de gamba roja de Ibiza. 25€
- Sándwich brioche de salmón ahumado y crema de eneldo. 18€

ENSALADAS

- César con Gamonéu. Preparada en mesa. 25€
- Tomate ecológicos con hierbas aromáticas y encurtidos. 17€
- Con ventresca de bonito. 21€
- Del norte. Espárragos, alcachofa y piquillo y cebolla encurtida. 19€
- Con ventresca de bonito. 23€
- Rusa con ventresca de bonito. 19€
- Con salmón ahumado y aceite de trufa blanca. 25€

ENTRANTES CALIENTES

- Croquetas caseras de jamón ibérico. 16€
- Huevos rotos con jamón ibérico. 19€
- Con tartar de atún rojo. 29€
- Alcachofas con salsa Romesco. 19€
- Calamares fritos con mayo cítrica. 26€
- Pizza de trufa. 22€

MARISCOS

- Ostras Gillardeau. Natural y salsa ponzu. 36€/6 ud. | 7€/ud.
- Mejillones a la sidra. 18€
- Gamba roja extra. A la plancha o al ajillo. 36€
- Langosta de Ibiza. De 800 gr. a 1,1 kg. la pieza. 170€/kg
- Bogavante azul del Cantábrico. De 600 gr. a 800 gr. la pieza. 120€/kg

ARROCES

- Arroz con carpaccio de gamba roja. 38€
- Arroz de pulpo del Cantábrico. 42€
- Arroz de verduras. 24€
- Arroz de carabinero XXL. 52€

PAELLAS

- Paella de pescado y marisco. 32€/ración
- Arroz negro. 28€/ración
- Paella de langosta de Ibiza. 70€/ración
- Paella de bogavante azul del Cantábrico. 55€/ración
- Arroz caldoso de bogavante azul del Cantábrico. 55€/ración
- Paella de chuletón. 34€/ración
- Paella de pollo coquelette, verduras y trufa. 26€/ración

PESCADOS

- Merluza del Cantábrico a la marinera. 30€
- Albóndigas de bonito del Cantábrico. 29€
- Lomo de atún rojo marinado al carbón. 35€
- Pulpo del Cantábrico a la parrilla. 28€
- Viejo Pescador, mejor pulpo del mundo Great Taste Awards.

CARNES

- Steak tartar de solomillo. Preparado en mesa. 45€
- Entrecotte de Vacuno Mayor seleccionado. 48€
- Solomillo de Vacuno Mayor. 200 gr. 38€
- Cachopo de jamón ibérico y queso ahumado. 28€
- Pollo coquelette al carbón. 26€
- Hamburguesa de Angus con patatas fritas caseras. 24€

PASTAS

- Tagliatelle al huevo con marisco. 34€
- Tagliatelle putanesca. 22€
- Risotto de sémola trufado. 22€
- Canelón de setas y trufa. 24€

COMPLEMENTOS

- Pan artesano de trigo ibicenco con alioli y olivas. 6€/cesta
- Pan de cristal con tomate. 5€
- Patatas fritas caseras. 7€
- Parmentier de patata. 7€
- Patata baby asada con aromáticas. 7€
- Verduras escalivadas. 12€
- Pimientos del Padrón. 12€
- Ensalada verde. 7€
- Salsa Romesco. 4€
- Salsa Alioli. 3€
- Olivas y almendras. 4€

NIÑOS

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

FABES O VERDINES

Min. 4 RACIONES
POR ENCARGO 24h



TABERNA DE MAR



RESERVAS WHATSAPP
+34 682 68 37 42

@labocajuntaibiza www.labocajunta.com

