



## MENU

---

NADA SERÀ COMO ANTES...

## CÓCTELES ESPECIALES 15

### CATALUÑA

Brandy Torres 15 Años, Vermouth Blanco, Bitter Rojo, Angostura

### MOJITO LOCO

Ron Blanco, Lima Machacada Azucar, Hierba Buena, Hierbas De Ibiza

### NEGRITO

Bitter, Vermouth Blanco, Mezcal, Aroma De Romero

### TE QUIERO MÁS

Sunrise Ibiza, Zumo De Lemon, Ron Oscuro, Scotch Whiskey, Reducción De Patanegra, Vainilla

### VAMOS PEDRO

Tequila, Lime, Tripelsec, Naranja Bitter, Azucar De Romero, Agua De Jalapeno, Sal De Ibiza

### CALA BENIRRAS

Gin Nordes, Azucar, Lime Y Clara De Hueva, Fruto De La Pasión, Mango Picante

## CÓCTELES CLÁSICOS - 12

## CASALOCA GIN TONIC - 16

LA NUESTRAS SELECCION DE GIN ESPANOLAS SE SIRVE CON TONICO "LE TRIBUT" Y "SAN PELLEGRINO TONIC"

999.9 GOLD

999.9 GOLD FINEST TANGERINES

AKORI

AKORI CHERRY BLOSSOM

ALKKEMIST

BOTANIC CUBICAL KISS

BOTANIC CUBICAL MANGO

CUBICAL London Dry Gin Madrid

HARBOUR 40°48'N

"IBZ" GIN MARI MAYANS

LE TRIBUTE

MACARONESIAN WHITE

MAHON XORIGUER

MARE CAPRI

MARE MEDITERRANEAN

MOM LOVE

NORDES ATLANTIC GALICIAN

ONLY PREMIUM

RAW GASTRONOMIC


"Cómo se prepara un gin-tonic perfecto?  
Con nuestro perfect serve, una receta sencilla pero original  
que potencia las singularidades aromáticas de nuestra ginebra."



## PARA PICAR

### FRÍO



#### PAN DE CRISTAL TOMATE - 6

Pane spagnolo con pomodoro grattato, olio e sale 

#### TABLA DE PATANEGRA CINCO JOTAS - 28

Tagliere di Patanegra Iberico Cinco Jotas

#### TAPEAR HUMMUS, GUACAMOLE, BABAGANOUSH Y PITA - 14


Crema di ceci, crema di avocado, salsa di melanzane speziata e pita  

#### TABLA DE CHORIZO - 12


### CALIENTE

#### CROQUETAS\* DE PATANEGRA (1PZ) - 4.5

#### BIKINI DE PATANEGRA Y BUFALA - 14

Mini toast con Patanegra e mozzarella al latte di bufala  

#### PIMIENTOS DE PADRON Y SAL DE IBIZA - 9

Peperoni verdi alla brace, Sal de Ibiza 

## ESPECIALES PARA COMPARTIR

### FRÍO

#### CEVICHE DE PESCADO DEL DIA - 18

 Pesce bianco\*\* del giorno marinato con lime, coriandolo, cipolla rossa e peperoncino



#### GAMBAS ROJAS CRUDAS SALMORIGLIO E CHIPOTLE - 18

 Gamberi\* rossi crudi di Mazara con salmoriglio e peperoncino chipotle

#### CARPACHO DE BACALAO Y PATANEGRA - 19

Carpaccio di baccalà\*\* e patanegra

#### PAN DE CRISTAL CON TOMATE Y ANCHOAS DEL CANTABRICO "REAL CONSERVERA" - 18

  Pane spagnolo croccante, pomodoro e alici del Cantabrico "Real Conservera"

#### ERIZOS DE CALABCÍN - 14

  Ricci di zucchine con mela verde al mojito, pico de gallo, lime, menta e mandorle croccanti

### CALIENTE


#### CARABINEROS A LA CATALANA - 30

 Gamberone imperiale\* alla brace con insalata alla catalana, sal de ibiza e olio

#### TARTAR CALIENTE - 18

   Midollo alla brace, tartare\* di Fassona e maionese di uova affumicata

#### GAMBAS AL AJILLO - 18

 Gamberoni\* con salsa di aglio

#### CAPELANTE AL FUEGO - 19

 Capesante\*\* alla brace con lime e pico de gallo

#### POLPO A LA GALLEGA - 16

  Polpo\*, patate spagnole e pimenton




## LA PAELLA

(Minimos dos personas)

### PAELLA VEGETARIANA - 54

Riso, verdure miste 




### PAELLA LOCA MIXTA - 58

Riso, pollo\*, chorizo, seppia\*, gamberi\*, frutti di mare, calamari\*, verdure   

### PAELLA DE PESCADO Y MARISCO - 70

Riso, seppia\*, gamberi\*, frutti di mare, calamari\*, verdure   

### ARROZ NEGRO - 70

Riso al nero, calamari\*, totani\*, seppie\*, salsa verde   

## LA BRASA

### CARNE

SEGRETO\* DE PATANEGRA IBERICO - 30

WAGYU\* IBERICO - 36

LA SPADA DE POLLO\* CON SALSA TZATZIKI - 25

ARROSTICINI "CASEROS" DE OVEJA, SAL DE IBIZA Y SALSA PICANTE - 18

### PESCADO

PARILLADA DE CALA BASSA - 120

   Carabineros\*, scampi royal\*, capesante, pescado blanco, calamari\*, avocado e salse (recomendado para dos personas)

CARABINEROS A LA BRASA (1PZ) - 25

 Gamberone imperiale\* alla brace, sal de ibiza e olio

LANGOUSTINE ROYAL (1PZ) - 15

 Scampi\* reali alla brace, sal de ibiza e olio

 BACALAO\*\* AL COCCIO, PATATA, PIMIENTOS DE PADRON - 28

 LA SPADA DE GAMBAS\* CON SALSA CALIENTE - 28


### VEGETALES

PATATA A LA BRASA - 14

 Patata arrosto con guacamole, pico de gallo e foglie miste



## NUESTRAS GUARNICIONES

AGUACATE A LA BRASA - 10

Avocado alla brace, sal de Ibiza e lime 

ENSALADA DE TOMATE CON HIERBAS AROMÁTICAS - 10 

PAN Y AIOLI CON ACEITUNAS - 5

Il pane viene servito con salsa aioli e olive spagnole  





## POSTRES PARA NO COMPARTIR

SORBETAS GIN  - 10

TERRAMISÙ\* CASALOCA - 10   

CREMA CATALANA ALLA LAVANDA - 10  


MAIS DE LA PLAYA - 12

Torta di formaggio e mais, dulce de leche, panna e popcorn caramellati  

FRUTA LOCA - 15

Frutta fresca tropicale e di stagione

POLVORONES HIERBAS - 6

Biscotti al burro con anice stellato e hierbas lbizenca   

## BEBIDAS - DRINKS

### CERVEZA / BEER - SANGRIA Y VINO

ESTRELLA DAMM (bt. 33cl) - 7

SANGRIA "CONTAGIOSA" DE CAVA (caraffa) - 50

COPA DE SANGRIA - 12

COPA DE BLANCO - 10

COPA DE TINTO - 10

COPA DE ROSADO - 10

COPA DE CAVA - 12

### REFRESCOS Y MAS / SOFTDRINKS & CO.

WATER PANNA / SANPELLEGRINO 50 cl - 3

COCA COLA / ZERO / FANTA LEMON / SPRITE bt. 33 cl - 5

HIERBAS IBICENCAS, AMARI, LIQUORI - 7

### CAFE / COFFEE

CAFFÈ LAVAZZA ESPRESSO / DECA - 2.5

CAFE CON HIELO - 3



Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate.

Gli allergeni sono indicati sotto a ciascun piatto con simboli ai quali corrispondono le sostanze allergiche riportate nella tabella seguente.

La lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11.

- |  |   |
|--|---|
|  <b>Cereali contenenti glutine e derivati</b> |  <b>Sesamo e derivati</b>              |
|  <b>Frutta a guscio</b>                       |  <b>Arachidi e derivati</b>            |
|  <b>Crostacei e derivati</b>                |  <b>Anidride Solforosa e solfiti</b> |
|  <b>Sedano e derivati</b>                   |  <b>Soia e derivati</b>              |
|  <b>Uova e derivati</b>                     |  <b>Molluschi e derivati</b>         |
|  <b>Senape e derivati</b>                   |  <b>Lupini e derivati</b>            |
|  <b>Pesce e derivati</b>                    |  <b>Latte e derivati</b>             |
|  |  <b>Vegetariani</b>                  |

\* Prodotto fatto in casa e abbattuto a temperatura negativa. Prodotto congelato all'origine.

\*\* Tutti i prodotti ittici hanno subito trattamento di bonifica secondo reg. 853/2004

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze e di prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

