

## TAPAS FRÍAS:

Sabroso tomate ecológico cultivado en Formentera, partido y elegido al gusto:	
A: En aceite de oliva extra virgen de nuestra isla	6.85
B: Con ajito picado	6.95
C: Con pescado seco	8.95
Ensalada payesa tradicional de Formentera, con pescado seco y "bescuit"	11.75
Ensalada verde de mango, piña y aguacate, con mozzarella y vinagreta de frutos secos	11.25
Jamón ibérico de bellota campeado cortado a mano (60 grs.) con pan de cristal con tomate	18.65
Pan de cristal tostado con terrina de tomate fresco rallado, aceite y sal	6.50
Refrescante sopa fría de gazpacho andaluz con sus verduritas picadas	4.25

## TAPES FREDES:

Gustosa tomata ecològica collida a Formentera, capolada i a nes seu gust:	
A: Amb oli d'oliva extra verge de s'illa	6.85
B: Am ballet capolat	6.95
C: Amb peix sec de Formentera	8.95
Ensalada pagesa tradicional de Formentera, amb peix sec i bescuit	11.75
Ensalada verda de mango, pinya y alvocat, amb llàgrimes de mozzarella i vinagreta de fruits secs	11.25
Pernil ibèric alimentat al camp, tallat a mà (60 grs.) amb torrades de pa de vidre amb tomata	18.65
Pa de vidre torrat, acompañat amb tomata natural	6.50
Refrescant gaspatxo andalús amb ses seves verduretes picades	4.25

## TAPAS DEL MAR:

Fritura variada a la andaluza de calamares, chipirones y pescadito de lonja	11.25
Calamar nacional al gusto:	12.45
A: A la plancha	
B: Frito a la andaluza	
C: Guisado en salsa de tomate casero para mojar	
Mejillones frescos cocinados a la marinera o al vapor, según su gusto	10.95
Almejas frescas en salsa verde	12.25
Frito casero de pulpo de roca con patatas al estilo tradicional	11.95
Pinchito de Pata de pulpo al horno, con pimentón de La Vera y su sal en escama, sobre parmentier de patata	11.10
Deliciosos buñuelos de bacalao ligeramente regados con ajoaceite de miel de tomillo	12.45
Crujientes de langostino con salsas romesco y tártara (4 unidades)	10.75

## TAPES DE LA MAR:

Fritada variada a l'andalusa de calamars, calamarsons i peixets de sa llotja	11.25
Calamar nacional al gust:	12.45
A: A la planxa	
B: Fregit a l'andalusa	
C: Guisadet amb salseta de tomata natural per a fer sopes	
Musclos frescos cuinats amb salsa marinera o al vapor, com prefereixi	10.95
Cloïses en salsa verde	12.25
Frit de polp a la pagesa amb patatetes i pebrera	11.95
Tendre polp a nes forn, amb pebrera vermella de la Vera i sal maldon sobre parmentier de patata	11.10
Deliciosos i crujents bunyols de bacallà lleugerament regats amb alloli de frígola	12.45
Cruixents de llagostí casolà amb salses de romesco i tártara (4 unitats)	10.75

## TAPAS DEL CAMPO:

Solomillo de bovino madurado y trinchado, cocinado en su punto con foie y con escamas de sal maldon	17.25
Huevos rotos de corral, con patatas en dos texturas y taquitos de jamón ibérico	13.25
Tierno cordero al horno desmigado y en reducción de sus jugos y romero	12.15
Pollo en salsa de curry, acompañado de arroz basmati con frutos secos	11.55
Jugoso solomillo de cerdo confitado en salsa de champiñones y frutos secos	11.65
Timbal de rabo de toro con patatitas mini y boniato con naranja	11.95
Jugosa Carrillada de ternera al vino con salsa de verduras frescas	11.25
Pollo al ajillo y aroma de romero	8.75
Taquitos de crujiente queso frito, acompañados de mermelada de tomate según la receta de nuestra abuela	11.55
Patatas bravas Confitadas y regadas con su salsa picantona y alioli	8.65
Selección de sanas verduras frescas km0 a la plancha condimentadas en aceite de oliva virgen extra	9.85
Chupa chups de pollo, en salsa de soja y miel de romero (2 unidades)	6.75
Croquetones caseros de jamón ibérico (2 unidades)	6.45

## TAPES DEL CAMP:

Filet de boví madurat i trinxat cuinat a nes seu punt amb foie i sal maldon	17.25
Ous romputs de corral, amb patates en dues textures i dauets de pernil ibèric	13.25
Tendre anyell a nes forn esfilagassat i cuinat amb es seu suc i romaní	12.15
Pollastre en salsa de curry, acompañat d'arròs basmati amb fruits secs	11.55
Filet de porc confitat amb salseta de xampinyons i fruits secs	11.65
Timbal de cua de bou amb patatetes mini i moniato amb taronja	11.95
Gustosa galta de vedella cuinada al vi amb salsa de verdures fresques	11.25
Pollastre al allet i aroma de romaní	8.75
Dauets de formatge fregit acompañats de confitura de tomata casolana	11.55
Patates braves confitades i regades amb sa seva salseta coenta i alloli	8.65
Graellada de sanes verdures fresques km 0 a la planxa i amanides amb oli d'oliva extraverghe	9.85
Chupa chups de pollastre, en salsa de soja y miel de romaní (2 unitats)	6.75
Croquetons de pernil ibèric fet a casa (2 unitats)	6.45

Tenemos una tapa especial del día para sorprenderte, ¡NO TE LA PIERDAS!

Tenim una tapa especial des dia per a sorprendre't NO TE LA PERDIS!

## TAPAS FREDE:

Pomodoro fresco biológico di Formentera tagliato e scelto al gusto:	
A: Con olio extravergine di oliva e sale Con ajito picado	6.85
B: Con aglio tritato	6.95
C: Con pesce essiccato típico di Formentera	8.95
<b>Insalata tipica di Formentera</b> (con pesce essiccato, pane croccante, pomodoro, peperone arrostito e cipolla)	11.75
<b>Insalata verde con mango, ananas e avocado</b> , con mozzarella e vinaigrette di frutti secci	11.25
Tagliere di prosciutto Iberico "Jabugo Pata Negra" con pane tostato e pomodoro (60 grs.)	18.65
Crostini con polpa di pomodoro fresco	6.50
Rinfrescante "Gazpacho" andaluso (Zuppa fredda spagnola di pomodoro e verdure fresche)	4.25

## TAPAS DEL PESCATORE:

Frittura mista calamari, "chipirones" (moscardini) e pesciolini del giorno	11.25
Calamari teneri al gusto:	12.45
A: alla piastra	
B: Fritti	
C: In umido con salsa di pomodoro naturale	
Cozze fresche di scoglio Cotte a vostro piacimento alla marinara oppure al vapore	10.95
Vongole fresche in salsa verde	12.25
Típica piovra saltata in padella con patate e cipolle caramellata	11.95
Tenero polpo al forno, con paprika e parmentier di patate	11.10
Saporite e croccanti ciambelle di baccalà insaporite con miele di timo	12.45
Gamberi impanati con salse romeso e tartare per accompagnare (4 unità)	10.75

## TAPAS DEL CONTADINO:

Controfiletto di bue selezionato cotto al punto e accompagnato con fois e scaglie di sale	17.25
Uova ruspanti con patate in due consistenze e prosciutto iberico	13.25
Teneri sfilacci di agnello al forno nella sua salsa di cottura e rosmarino	12.15
Pollo in salsa curry accompagnato da riso basmati e frutta secca	11.55
Filetto di maiale condito con salsa di fungí champignon e frutta secca	11.65
Timballo di coda di bue con mini patate e patata dolce all'arancia	11.95
Tenero guanciale da vitello in salsa di verdure fresche	11.25
pollo all'aglio e aroma di rosmarino	8.75
Dadi di formaggio fritto accompagnati da una marmellata di pomodoro	11.55
Patate "bravas" condite con la sua salsa piccante e alioli	8.65
Selezione di verdure fresche dell'orto km 0 Grigliate e condite con olio extravergine d'oliva	9.85
Chupa chups di pollo in salsa di soia, miele e limone (2 unità)	6.75
Crocchetta maxi di jamón pata negra fatte in casa (2 unità)	6.45

Abbiamo una tapa speciale del giorno per sorprendervi, NON PERDETALI!

## TAPAS FROIDOS

Succulente tomate bio cultivée à Formentera parti et élu au goût:	
A: à l'huile d'olive extra vierge et au sel	6.85
B: avec un émincé d'ail frais	6.95
C: au poisson séché	8.95
Salade paysanne traditionnelle, avec tomate, pomme de terre et poivron rôties issus de notre potager, poisson séché et biscotte	11.75
Salade de mangue, ananas et avocat, avec mozzarella et vinaigrette aux fruits secs	11.25
Jambon Pata Negra de Bellota coupé à la main (60 grs.) servi avec pain toasté à la tomate fraîche et huile d'olive	18.65
Pain croustillant grillée à la tomate naturelle	6.50
Rafraîchissant gazpacho andalou (soupe froide) avec tomate et légumes de l'île	4.25

## TAPAS DE LA MER:

Assortiment de friture de calamars, chipirones et petits poissons	11.25
Calmar national:	12.45
A: à la plancha (grillés)	
B: frits à l'andalouse	
C: Mijoté en sauce pour tremper	
Moules de roche cuisinés au goût: marinières o à la vapeur	10.95
Palourdes fraîches à la sauce verte	12.25
Friture maison de poulpe sauvage de l'île servi avec pommes de terre grenaille et oignons confits	11.95
Tendre poulpe au four, servie avec parmentier du pomme , « Pimenton de la Vera » (poudre de piments séchés et fumés au bois de chêne) et huile d'olive	11.10
Beignets croustillants de morue subtilement arrosés d'un aioli de miel de thym	12.45
Crevettes croustillantes aux sauces tartare et romesco (4 unité)	10.75

## TAPAS DEL POTAGER:

Filet de boeuf à maturation cuisiné à point au foie gras et à la fleur de sel de l'île	17.25
Cocotte d'oeufs biologiques cassés, avec des pommes de terre en deux textures et jambon "Iberico"	13.25
Emietté d'agneau cuit au four dans son propre jus et romarin	12.15
Poulet au curry accompagné de riz basmati aux fruits secs	11.55
Juteux filet de porc rôti et sa sauce aux champignons et aux fruits secs	11.65
Timbale de queue de boeuf aux mini pommes de terre et patate douce à l'orange	11.95
Joue de boeuf cuite à la sauce aux légumes frais	11.25
Poulet à l'ail et au romarin	8.75
Dés de fromage frit, accompagnés d'une marmelade de tomate selon la recette originale de notre grand-mère	11.55
Patatas bravas (spécialité espagnole de pommes de terre frites à la sauce piquante et alioli)	8.65
Sélection de légumes frais cuisinés à la plancha (grillés) et assaisonnés d'huile d'olive	9.85
Chupa Chups de poulet sauce soja, miel et citron (2 unités)	6.75
Croquette XL de jambon ibérique dans une fine béchamel panée (2 unités)	6.45

Nous avons une tapa du jour pour vous surprendre, NE LA MANQUEZ PAS!

## COLD TAPAS:

Tasty organic tomato grown in Formentera	
A: with extra virgin olive oil and salt	6.85
B: with chopped garlic	6.95
C: with dried fish	8.95
Formenteran "Payesa" Salad with sun-dried fish, "biscuit", tomato, onion, roasted pepper and boiled potato	11.75
Mango, pineapple and avocado salad, with mozzarella and dried fruit vinaigrette	11.25
The highest quality Iberian prosciutto (60 grs.) with tomato-topped toast	18.65
Toasted bread with natural tomato and oil	6.50
Refreshing Andalusian gazpacho cold tomato and vegetable soup	4.25

## KALTE TAPAS:

Köstliche Tomaten aus Formentera ( kbA), geteilt und nach Gewicht ausgewählt zur Auswahl mit:	
A: nativem Olivenöl	6.85
B: gehacktem Knoblauch	6.95
C: Trockenfisch	8.95
Formenterasalat: knuspriges Brot aus dem Ofen, Stockfisch, gebratene Paprika, Zwiebeln und Tomate	11.75
Grüner Mango-Ananas-Avocado-Salat mit Mozzarella und Dörrobst-Vinaigrette	11.25
Ibericoschinken handgeschnitten an geröstetem Vollkornbrot mit frischer Tomate (60 grs.) und native Olivenöl	18.65
Knuspriger Toast mit natürlichen Tomaten	6.50
Erfrischende andalusische Gazpacho (kalte Tomaten- und Gemüsesuppe)	4.25

## SEA TAPAS:

Assortment of fried squid and small squid and line caught fish	11.25
Tender squid to your liking:	12.45
A: Grilled squid	
B: Fried to andalusian style	
C: Typical island with French fries	
Fresh wild mussels in a marinara: sauce or steamed	10.95
Fresh clams in green sauce	12.25
Traditional-style fried octopus with fried potatoes and caramelized onions	11.95
Baked octopus, with parmentier of potatoe	11.10
Delicious Codfish fritters with Thyme-honey sauce	12.45
Crispy prawns covered in a vegetable sauce (4 unity)	10.75

## SEEMANNSGERICHTE TAPAS:

Frittierter Fischteller Kalamar, Minikalamar, und diverse Fischsorten	11.25
Kalamare wahlweise:	12.45
A: gegrillt	
B: frittiert nch andalusischer Art	
C: geschmort in hausgemachter Tomatensauce	
Frische Muscheln Seemannsart (Tomaten- Zwiebelsud) oder gedünstet	10.95
Venusmuscheln in grüner Soße	12.25
Spezialität aus typisch frittiertem Kraken, Kartoffeln und konfitierten Zwiebeln	11.95
Zarter Oktopus aus dem Ofen , mit Kartoffel parmentieren	11.10
Kabeljaustückchen im Teig frittiert an Öl- Honig- Thymian-Sosse	12.45
Gebackene Gambas mit romesco und tartare Soße (4 Stück)	10.75

## COUNTRY TAPAS:

Selected beef sirloin bathed grilled with foie ans salt of Formentera	17.25
Casserole of broken peasant eggs, with potatoes with garlic and Iberian ham	13.25
Tender lamb baked in its own juices	12.15
Chicken with curry sauce, accompanied by basmati rice and dried nuts	11.55
Juicy roasted pork sirloin with a nuts and mushrooms sauce	11.65
Oxtail with mini potatoes and sweet potato with orange	11.95
Beef cheek stewed in vegetable sauce	11.25
Garlic chicken with rosemary aroma	8.75
Cubes of fried cheese, with homemade marmalade of tomato	11.55
Special fried potatoes with spicy sauce	8.65
Selection of fresh grilled vegetables km 0	9.85
Chicken "lollipops" in soy sauce, honey, and lemon (2 unity)	6.75
Homemade large croquette of acorn fed Iberian cured ham (2 unity)	6.45

## TAPAS UNSERER ERDE:

Auserwähltes Rinderfilet auf den Punkt gebraten mit Leberpastete und Slazschuppen der Insel angerichte	17.25
Pfanne mit Spiegeleiern, mit Kartoffeln in zwei Texturen und Ibericoschinken	13.25
Feinstes weiches Lammfleisch mit eigenen Saft im Ofen gegart und Rosmarin	12.15
Huhn in Currysauce, an Basmatireis mit Trockenfrüchten	11.55
Saftiges Schweinefilet mit Pilzen, Nüssen und Trockenobstsosse	11.65
Ochsenschwanz mit Minikartoffeln und Süßkartoffel mit Orange	11.95
Kalbsbäckchen mit frischer Gemüsesauce	11.25
Knoblauchhähnchen und Rosmarin-Aroma	8.75
Frittierte Käsewürfel, mit hausgemachter Tomatenmarmelade nach Grossmutters Art	11.55
Patatas bravas mit scharfer Sosse und alioli	8.65
Grillteller von frischen Gemüsesorten mit nativem Olivenöl	9.85
Hühnchenlollies in Sojasosse, Honig und Zitrone (2 Stuck)	6.75
Krokette mit iberischem Bellottaschinken (2 Stuck)	6.45

## ENTRADES FREDES:

Gustosa tomata ecològica collida a Formentera, capolada i a nes seu gust:

A: Amb oli d'oliva extra verge de s'illa	6.85
B: Am ballet capolat	6.95
C: Amb peix sec de Formentera	8.95

Ensalada pagesa tradicional de Formentera, amb peix sec i biscuit

Ensalada verda de mango, pinya y alcocot, amb llàgrimes de mozzarella i vinagreta de fruits secs	11.75
Pernil ibèric alimentat al camp, tallat a mà (60 grs.) amb torrades de pa de vidre amb tomata	18.65
Pa de vidre torrat, acompanyat amb tomata natural	6.50
Refrescant gaspatxo andalús amb ses seves verduretes picades	4.25

## ENTRADES DE LA MAR:

Fritada variada a l'andalusa de calamars, calamars i peixets de sa llotja

Calamar nacional al gust:	11.25
A: A la planxa	12.45
B: Fregit a l'andalusa	

C: Guisadet amb salseta de tomata natural per a fer sopes

Musclos frescos cuinats amb salsa marinera o al vapor, com prefereixi	10.95
Cloïses en salsa verda	12.25
Frit de polp a la pagesa amb patatetes i pebrera	11.95
Tendre polp a nes forn, amb pebrera vermella de la Vera i sal maldon sobre parmentier de patata	11.10
Deliciosos i crujents bunyols de bacallà lleugerament regats amb alloli de frígola	12.45
Cruixents de llagostí casolà amb salses de romesco i tárta (4 unitats)	10.75

## ENTRADES DEL CAMP:

Ous romputs de corral, amb patates en dues textures i dauets de pernil ibèric

Dauets de formatge fregit acompanyats de confitura de tomata casolana	13.25
Patates braves confitades i regades amb sa seva salseta coenta i alloli	11.55
Graellada de sanes verdures fresques km 0 a la planxa i amanides amb oli d'oliva extravergne	8.65
Chupa chups de pollastre, en salsa de soja y mel de romaní (2 unitats)	9.85
Croquetons de pernil ibèric fet a casa (2 unitats)	6.75
	6.45

Tenim una tapa especial des dia per a sorprendre't    No te la perdis!

## ARROSSOS:

Arròs mariner amb llamàntol, sèpia i marisc (aixut o caldós) ( <i>mínim per a 2 persones</i> )	32.95
Paella marinera de peix fresc sensa espines, sèpia i marisc ( <i>mínim per a 2 persones</i> )	25.95
Paella d'arròs negre amb sèpia fresca i marisc ( <i>mínim per a 2 persones</i> )	22.95

## ES NOSTRES PLATS DE PASTA:

Fetuccini amb peix i marisc saltejats amb salsa de caldereta	23.75
Fetuccini saltejat amb verdures fresques des nostres camps	18.45
Fetuccini amb pollastre i salsa de trufes	21.85
Fetuccini a la bolonyesa amb carn seleccionada i verdures fresques	19.85

## AMB LLAMÀNTOL:

Llamàntol fresc a la planxa acompanyat d'ensalada verda	38.50
Llamàntol trossejat i saltejat amb pasta d'havaner coent, ceba confitada i patates	38.50
Llamàntol fregit a s'estil tradicional saltejat amb patates, pebrera, allet i ou estrellat	38.50
Exquisit llamàntol nacional a nes seu gust (qualsevol de ses maneres anteriors)	85 €/kg

## PEIXOS:

Peix fresc a la planxa, amb sa seva guarnició	28.85
Peix fregit amb ceba confitada i patates	29.85
Papillota de peix fresc i verduretes a nes forn	29.25
Peix fresc a la planxa, al seu punt i regat amb alleys fregits	28.85
Calamar nacional a la planxa	26.25
Calamar nacional fregit a l'andalusa	26.25
Mixto de calamar nacional y gambes a la planxa	27.50

## CARNS:

Filet de boví madurat i trinxat, cuinat a nes seu punt amb foie i sal maldon	32.75
Taco de tendre anyell a nes forn esfilagassat i en reducció des seus sucs i romaní	26.25
Timbal de cua de bou amb patatetes mini i moniat amb taronja	26.50
Gustosa galta de vedella cuinada al vi amb salsa de verdures fresques	25.75
Filet de porc confitat amb salseta de xampinyons i fruits secs	24.25
Pollastre en salsa de curry, acompanyat d'arròs basmati amb fruits secs	23.25
Pollastre al allet i aroma de romaní, amb sa seva guarnició	19.50

## ENTRANTES FRIOS:

Sabroso tomate ecológico de Formentera, partido y elegido al gusto:

- A: En aceite de oliva extra virgen de nuestra isla
- B: Con ajito picado
- C: Con pescado seco

Ensalada payesa tradicional de Formentera, con pescado seco y "biscuit"

Ensalada verde de mango, piña y aguacate, con mozzarella y vinagreta de frutos secos

Jamón ibérico de bellota campeado cortado a mano (60 grs.) con pan de cristal con tomate

Pan de cristal tostado con terrina de tomate fresco rallado, aceite y sal

Refrescante sopa fría de gazpacho andaluz con sus verduritas picadas

6.85  
6.95  
8.95

11.75  
11.25  
18.65  
6.50  
4.25

32.95  
25.95  
22.95  
  
23.75  
18.45  
21.85  
19.85

## ENTRANTES MARINEROS

Fritura variada a la andaluza de calamares, chipirones y pescadito de lonja

11.25

38.50  
  
38.50  
38.50  
85 €/kg

Calamar nacional al gusto:

12.45

A: A la plancha

B: Frito a la andaluza

C: Guisado en salsa de tomate casero para mojar

Mejillones frescos cocinados a la marinera o al vapor, según su gusto

10.95

Almejas frescas en salsa verde

12.25

Frito casero de pulpo de roca con patatas al estilo tradicional

11.95

28.85  
29.85  
29.25  
28.85  
26.25  
26.25  
27.50

Pinchito de Pata de pulpo al horno, con pimentón de La Vera y su sal en escama, sobre parmentier de patata

11.10

Deliciosos buñuelos de bacalao ligeramente regados con ajoaceite de miel de tomillo

12.45

Crujientes de langostino con salsas romesco y tártara (4 unidades)

10.75

## CON BOGAVANTE:

Bogavante fresco a la plancha, acompañado de ensalada de la huerta

Bogavante troceado y salteado con pasta de habanero picante, cebolla confitada y patatas

Bogavante especial con huevos de corral y patatas de la isla, con ajito picado y pimientos fritos

Bogavante nacional al gusto (cualquiera de los de esta sección)

## ENTRADAS DEL CAMPO:

Huevos rotos de corral, con patatas en dos texturas y jamón ibérico cortado a mano

13.25

Taquitos de crujiente queso frito, acompañados de mermelada de tomate según la receta de nuestra abuela

11.55

Patatas bravas confitadas y regadas con su salsa picantona y alioli

8.65

Selección de sanas verduras frescas km0 a la plancha condimentadas en aceite de oliva virgen extra

9.85

Chupa chups de pollo, en salsa de soja, miel y limón (4 unidades)

6.75

Croquetones caseros de jamón ibérico (2 unidades)

6.45

Tenemos una tapa especial del día para sorprenderte, ¡NO TE LA PIERDAS!

## ARROCES:

Arroz marinero con bogavante, sepia y marisco (en paella o caldoso) (mín. 2 personas)

Paella tradicional de pescado fresco sin espinas, con sepia y marisco (mín. 2 personas)

Paella de arroz negro, con sepia fresca con su tinta y marisco (mín. 2 personas)

32.95  
25.95  
22.95

## PASTAS:

Fetuccini con pescado y marisco, salteados en salsa de caldereta tradicional

23.75

Fetuccini salteados con verduras frescas de nuestro campo

18.45

Fetuccini con pollo y salsa de trufa negra

21.85

Fetuccini a la bolgnesa con carne seleccionada y verduras frescas

19.85

## CON BOGAVANTE:

Bogavante fresco a la plancha, acompañado de ensalada de la huerta

38.50

Bogavante troceado y salteado con pasta de habanero picante, cebolla confitada y patatas

38.50

Bogavante especial con huevos de corral y patatas de la isla, con ajito picado y pimientos fritos

38.50

Bogavante nacional al gusto (cualquiera de los de esta sección)

85 €/kg

## PESCADOS:

Pescado fresco a la plancha, con su guarnición

28.85

Pescado fresco frito con cebolla confitada y patatas

29.85

Papillote de pescado fresco y verduras al horno

29.25

Pescado a la espalda, en su punto, regado con aceite y ajitos fritos

28.85

Calamar nacional a la plancha

26.25

Calamar nacional frito a la andaluza

26.25

Mixto de calamar nacional y gambas a la plancha

27.50

## CARNES:

Solomillo de bovino madurado, cocinado a la plancha en su punto, con foie y escamas de sal maldon

32.75

Tierno taco de cordero desmigado y cocinado en reducción de sus propios jugos y romero

26.25

Timbal de rabo de toro con patatitas mini y boniato con naranja

26.50

Jugosa carrillera de ternera al vino, con su salsa de verduritas tiernas

25.75

Solomillo de cerdo confitado en salsa de champiñones y frutos secos

24.25

Pollo en salsa curry acompañado de arroz basmati y frutos secos

23.25

Pollo al ajillo y aroma de romero, con su guarnición

19.50

## ANTIPASTI FRESCHE:

Pomodoro fresco biológico di Formentera tagliato e scelto al gusto:

A: Con olio extravergine di oliva e sale Con ajito picado 6.85

B: Con aglio tritato 6.95

C: Con pesce essiccato típico di Formentera 8.95

Insalata tipica di Formentera (con pesce essiccato, pane croccante, pomodoro, peperone arrostito e cipolla) 11.75

Insalata verde con mango, ananas e avocado, con mozzarella e vinaigrette di frutti secci 11.25

Tagliere di prosciutto Iberico "Jabugo Pata Negra" con pane tostato e pomodoro (60 grs.) 18.65

Crostini con polpa di pomodoro fresco 6.50

Rinfrescante "Gazpacho" andaluso (Zuppa fredda spagnola di pomodoro e verdure fresche) 4.25

## ANTIPASTI DEL PESCATORE:

Frittura mista calamari, "chipirones" (moscardini) e pesciolini del giorno 11.25

Calamari teneri al gusto: 12.45

A: alla piastra

B: Fritti

C: In umido con salsa di pomodoro naturale

Cozze fresche di scoglio Cotte a vostro piacimento alla marinara oppure al vapore 10.95

Vongole fresche in salsa verde 12.25

Típica piovra saltata in padella con patate e cipolle caramellata 11.95

Tenero polpo al forno, con paprika e parmentier di patate 11.10

Saporite e croccanti ciambelle di baccalà insaporite con miele di timo 12.45

Gamberi impanati con salse romeso e tartare per accompagnare (4 unità) 10.75

## ANTIPASTI DEL CONTADINO:

Uova ruspanti con patate in due consistenze e prosciutto iberico 13.25

Dadi di formaggio fritto accompagnati da una marmellata di pomodoro 11.55

Patate "bravas" condite con la sua salsa piccante e alioli 8.65

Selezione di verdure fresche dell'orto km 0 Grigliate e condite con olio extravergine d'oliva 9.85

Chupa chups di pollo in salsa di soia, miele e limone (2 unità) 6.75

Crocchetta maxi di jamón pata negra fatte in casa (2 unità) 6.45

Abbiamo una tapa speciale del giorno per sorprendervi, non perdetela!

## RISO:

Paella all'astice (cremoso oppure in brodo) (min. per 2 pers.) 32.95

Paella tradizionale di pesce fresco seppie e frutti di mare (min. per 2 pers.) 25.95

Paella di riso al nero di seppia a base di frutti di mare e seppie (min. per 2 pers.) 22.95

## LA NOSTRA PASTA:

Fettuccine con pesce e frutti di mare saltati con salsa tradizionale di pesce 23.75

Fettuccine saltati con le verdure fresche dell'orto 18.45

Fettuccine con pollo in salsa di tartufo 21.85

Fettuccine a la bolognese con carne e verdure selezionate 19.85

## PORZIONE DI ASTICE:

Astice cotto alla griglia accompagnato da insalata dell'orto 38.50

Astice in pezzi saltato con patate, cipolle caramellate e peperoncino piccante 38.50

Astice in stile tradizionale dell'isola (saltato con patate, peperoni, aglio e uovo fritto) 38.50

Squisito astice selvaggio nazionale (a scelta qualsiasi preparazione tra questa sezione) 85 €/kg

## PESCE:

Pesce fresco alla griglia con contorno 28.85

Pesce fresco fritto con cipolla caramellata e patate 29.85

Involtino di pesce fresco con verdure all forno 29.25

Pesce fresco con olio e aglio fritto 28.85

Calamari teneri alla piastra 26.25

Calamari fritti 26.25

Piatto misto di calamari e gamberi alla piastra 27.50

## PORZIONE DI CARNE:

Controfiletto di bue selezionato cotto al punto e accompagnato con foie e scaglie di sale 32.75

Teneri sfilacci di agnello al forno nella sua salsa di cottura e rosmarino 26.25

Timballo di coda di bue con mini patate e patata dolce all'arancia 26.50

Tenero guanciale da vitello in salsa di verdure fresche 25.75

Filetto di maiale condito con salsa di funghi champignon e frutta secca 24.25

Pollo in salsa curry accompagnato da riso basmati e frutta secca 23.25

Pollo all'aglio e aroma di rosmarino 19.50

## ENTREES FROIDES:

Succulente tomate bio cultivée à Formentera parti et élu au goût:

Succulente tomate bio cultivée à Formentera parti et élu au goût:	
A: à l'huile d'olive extra vierge et au sel	6.85
B: avec un émincé d'ail frais	6.95

C: au poisson séché

8.95

Salade paysanne traditionnelle, avec tomate, pomme de terre et poivron rôties issus de notre potager, poisson séché et biscotte 11.75

Salade de mangue, ananas et avocat, avec mozzarella et vinaigrette aux fruits secs 11.25

Jambon Pata Negra de Bellota coupé à la main (60 grs.) servi avec pain toasté à la tomate fraîche et huile d'olive 18.65

Pain croustillant grillée à la tomate naturelle 6.50

Rafraîchissant gazpacho andalou (soupe froide) avec tomate et légumes de l'île 4.25

32.95

25.95

22.95

## DE RIZ:

Riz au homard (sec ou au bouillon) (min. per 2 pers.)

Paella de poissons frais seiche et fruits de mer (min. per 2 pers.)

Paella de riz noir à la seiche et aux fruits de mer (min. per 2 pers.)

32.95

25.95

22.95

## PLAT DE PATES:

Fettuccine à la bouillabaisse de poisson et fruits de mer

Fettuccine sautée aux légumes frais

Fettuccine avec poulet sauce aux truffes

Fettuccine à la bolognaise avec viande et légumes sélectionnés

23.75

18.45

21.85

19.85

## TAPAS DE LA MER:

Assortiment de friture de calamars, chipirones et petits poissons 11.25

Calmar national: 12.45

A: à la plancha (grillés)

B: frits à l'andalouse

C: Mijoté en sauce pour tremper

Moules de roche cuisinés au goût: marinères o à la vapeur 10.95

Palourdes fraîches à la sauce verte 12.25

Friture maison de poulpe sauvage de l'île servi avec pommes de terre grenaille et oignons confits 11.95

Tendre poulpe au four, servie avec parmentier du pomme , « Pimenton de la Vera » (poudre de piments séchés et fumés au

bois de chêne) et huile d'olive 11.10

Beignets croustillants de morue subtilement arrosés d'un aioli de miel de thym 12.45

Crevettes croustillantes aux sauces tartare et romesco (4 unités) 10.75

38.50

38.50

38.50

85 €/kg

## PLATS DE HOMMARD:

Homard frais à la plancha (grillé) accompagné d'une salade du jardin

Sauté de homard à la pâte de piments « habanero » et aux oignons confits

Homard cuisiné de façon traditionnelle sauté avec des patates, aillées, poivrons et de l'oeuf frit

Délicieux homard de Méditerranée cuisiné à votre guise (toute option possible)

## TAPAS DEL POTAGER:

Cocotte d'oeufs biologiques cassés, avec des pommes de terre en deux textures et jambon "Iberico" 13.25

Dés de fromage frit, accompagnés d'une marmelade de tomate selon la recette originale de notre grand-mère 11.55

Patatas bravas (spécialité espagnole de pommes de terre frites à la sauce piquante et alioli) 8.65

Sélection de légumes frais cuisinés à la plancha (grillés) et assaisonnés d'huile d'olive 9.85

Chupa Chups de poulet sauce soja, miel et citron (2 unités) 6.75

Croquette XL de jambon ibérique dans une fine béchamel panée (2 unités) 6.45

28.85

29.85

29.25

28.85

26.25

26.25

27.50

## PLATS DE POISSON:

Poisson frais grillé, avec sa garniture

Poisson frais frit avec oignons confits et pommes de terre

Papillote de poisson frais et légumes au four

Poisson arrosé d'huile et d'ail frit

Calamar grillé

Calamars frits

Mélange de calmars et crevettes grillés

Nous avons une tapa du jour pour vous surprendre, ne la manquez pas !

Filet de boeuf à maturation cuisiné à point au foie gras et à la fleur de sel de l'île

Emietté d'agneau cuisiné au four dans son propre jus et romarin

Timbale de queue de boeuf aux mini pommes de terre et patate douce à l'orange

Joue de boeuf cuite cuite à la sauce aux légumes frais

Juteux filet de porc rôti et sa sauce aux champignons et aux fruits secs

Poulet au curry accompagné de riz basmati aux fruits secs

32.75

26.25

26.50

25.75

24.25

23.25

19.50

## KALTE VORSPEISEN:

Köstliche Tomaten aus Formentera ( kbA), geteilt und nach Gewicht ausgewählt zur Auswahl mit:

A: nativem Olivenöl	6.85
B: gehacktem Knoblauch	6.95
C: Trockenfisch	8.95
<b>Formenterosalat:</b> knuspriges Brot aus dem Ofen, Stockfisch, gebratene Paprika, Zwiebeln und Tomate	11.75
<b>Grüner Mango-Ananas-Avocado-Salat mit Mozzarella und Dörrobst-Vinaigrette</b>	11.25
<b>Ibericoschinken handgeschnitten an geröstetem Vollkornbrot mit frischer Tomate (60 grs.) und native Olivenöl</b>	18.65
<b>Knuspriger Toast mit natürlichen Tomaten</b>	6.50
<b>Erfrischende andalusische Gazpacho (kalte Tomaten- und Gemüsesuppe)</b>	4.25

## SEEMANNSGERICHTE VORSPEISEN:

<b>Frittierter Fischsteller</b> Kalamar, Minikalamar, und diverse Fischsorten	11.25
<b>Kalamare wahlweise:</b>	12.45
A: gegrillt	
B: frittiert nch andalusischer Art	
C: geschmort in hausgemachter Tomatensauce	
<b>Frische Muscheln</b> Seemannsart (Tomaten-Zwiebelsud) oder gedünstet	10.95
<b>Venusmuscheln in grüner Soße</b>	12.25
<b>Spezialität aus typisch frittiertem Kraken</b> , Kartoffeln und konfitierten Zwiebeln	11.95
<b>Zarter Oktopus aus dem Ofen</b> , mit Kartoffel parmentieren	11.10
<b>Kabeljaustückchen im Teig frittiert</b> an Öl- Honig- Thymian-Sosse	12.45
<b>Gebackene Gambas</b> mit romesco und tartare Soße (4 Stück)	10.75

## TAPAS UNSERER ERDE:

<b>Pfanne mit Spiegeleien</b> , mit Kartoffeln in zwei Texturen und Ibericoschinken	13.25
<b>Frittierte Käsewürfel</b> , mit hausgemachter Tomatenmarmelade nach Grossmutters Art	11.55
<b>Patatas bravas</b> mit scharfer Sosse und alioli	8.65
<b>Grillteller von frischen Gemüsesorten</b> mit nativem Olivenöl	9.85
<b>Hähnchenlollies</b> in Sojasosse, Honig und Zitrone (2 Stück)	6.75
<b>Kroquette mit iberischem Bellottaschinken</b> (2 Stück)	6.45

Wir haben ein Tagesgericht, um Sie zu überraschen, fragen Sie danach!

## DIE REISGERICHTE :

<b>Hummerreis mit frischer Sepia und Krustentieren</b> zubereitet wie Paella oder im Sud gegart (min. 2 pers.)	32.95
<b>Fischpaella mit Krustentieren:</b> mit frischer Sepia und Krustentieren (min. 2 pers.)	25.95
<b>Paella aus schwarzem Reis</b> mit frischer Sepia, ,in eigener Tinte und Krustentieren (min. 2 pers.)	22.95

## UNSERE PASTA:

<b>Fettuccinenudeln mit fisch und Krustentieren</b> In traditioneller Langustensosse	23.75
<b>Fettuccinenudeln im frischem Gemüse</b> aus eigenem Anbau geschwenkt	18.45
<b>Fettuccinenudeln mit mit Hühnchen und Trüffelsauce</b>	21.85
<b>Fettuccinenudeln a la Bolognese</b> aus auserwähltem Fleisch und frischem Gemüse	19.85

## HUMMER:

<b>Hummer frisch gebraten</b> an frischem Salat aus unserem Garten	38.50
<b>Hummer in der Pfanne mit konfitierten Zwiebeln</b> geschwenkt an scharfer Havannapaste	38.50
<b>Hummer auf traditionelle Art</b> geschwengt mit Kartoffeln von La Mola, Knoblauch, Pilzen und Spiegelei	38.50
<b>Hervorragender nationaler Hummer</b> (zubereitet nach allen hier aufgeföhrten Arten)	85 €/kg

## HAUPTSPEISEN NACH SEEMANNSART:

<b>Gegrillter frischer Fisch</b>	28.85
<b>Gebratener frischer Fisch mit Zwiebeln und Kartoffeln</b>	29.85
<b>Gebackener Fisch en papillote mit frischem Gemüse im ofen</b>	29.25
<b>Gegrillter Fisch mit Öl und gebratenem Knoblauch</b>	28.85
<b>Gegrillter Tintenfisch</b>	26.25
<b>Fritierter Tintenfisch</b>	26.25
<b>Gegrillte Tintenfisch-Garnelen-Mischung</b>	27.50

## HAUPTSPEISEN AUS FLEISCH:

<b>Auserwähltes Rinderfilet</b> auf den Punkt gebraten mit Leberpastete und Slazschuppen der Insel angerichte	32.75
<b>Feinstes weiches Lammfleisch</b> mit eigenen Saft im Ofen gegart und Rosmarin	26.25
<b>Ochsenschwanz mit Minikartoffeln</b> und Süßkartoffel mit Orange	26.50
<b>Kalbsbäckchen mit frischer Gemüsesauce</b>	25.75
<b>Saftiges Schweinefilet</b> mit Pilzen, Nüssen und Trockenobstsosse	24.25
<b>Huhn in Currysauce</b> , an Basmatireis mit Trockenfrüchten	23.25
<b>Knoblauchhähnchen und Rosmarin-Aroma</b>	19.50

## COLD TAPAS:

Tasty organic tomato grown in Formentera			
A: with extra virgin olive oil and salt	6.85		32.95
B: with chopped garlic	6.95		25.95
C: with dried fish	8.95		22.95
Formenteran "Payesa" Salad with sun-dried fish, "biscuit", tomato, onion, roasted pepper and boiled potato	11.75		
Mango, pineapple and avocado salad, with mozzarella and dried fruit vinaigrette	11.25		
The highest quality Iberian prosciutto (60 grs.) with tomato-topped toast	18.65		23.75
Toasted bread with natural tomato and oil	6.50		18.45
Refreshing Andalusian gazpacho cold tomato and vegetable soup	4.25		21.85

## SEA TAPAS:

Assortment of fried squid and small squid and line caught fish	11.25		
Tender squid to your liking:	12.45		
A: Grilled squid			38.50
B: Fried to andalusian style			38.50
C: Typical island with French fries			38.50
Fresh wild mussels in a marinara: sauce or steamed	10.95		85 €/kg
Fresh clams in green sauce	12.25		
Traditional-style fried octopus with fried potatoes and caramelized onions	11.95		
Baked octopus, with parmentier of potatoe	11.10		
Delicious Codfish fritters with Thyme-honey sauce	12.45		
Crispy prawns covered in a vegetable sauce (4 unity)	10.75		

## COUNTRY TAPAS:

Casserole of broken peasant eggs, with potatoes with garlic and Iberian ham	13.25		
Cubes of fried cheese, with homemade marmalade of tomato	11.55		
Special fried potatoes with spicy sauce and alioli	8.65		
Selection of fresh grilled vegetables km 0	9.85		
Chicken "lollipops" in soy sauce, honey, and lemon (2 unity)	6.75		
Homemade large croquette of acorn fed Iberian cured ham (2 unity)	6.45		
We have a special dish of the day, ask for it			

## THE RICES:

Rice with clawed lobster ( in paella or soup-like in a clay pot) (min. per 2 pers.)		32.95
Seafood paella: with fresh fish, cuttlefish, and seafood (min. per 2 pers.)		25.95
Black Rice paella with fresh cuttlefish, seafood and cuttlefish ink (min. per 2 pers.)		22.95

## OUR PASTA:

Fettucine with fish and seafood, sauteed in traditional lobster stew sauce		23.75
Sautéed fetuccini with fresh vegetables		18.45
Fetuccini sauteed with chicken and truffle sauce		21.85
Bolognese fetuccini With selected meat and vegetables		19.85

## LOBSTER PLATES:

Grilled clawed lobster accompanied by a generous salad		38.50
Sautéed clawed lobster and onions with spicy chilli paste		38.50
Traditional-style clawed lobster sautéed and with potatoes, cloves of garlic, and fried egg		38.50
Exquisite lobster from our coast cooked to your liking (any way that is listed in this section)		

## SEAWORTHY PLATES:

Grilled fresh fish, with its garnish		28.85
Fresh fried fish with confit onion and potatoes		29.85
Fresh fish papillote with baked vegetables		29.25
Grilled fish with oil and fried garlic		28.85
Grilled squid		26.25
Fried squid		26.25
Grilled squid and prawns with garnish		27.50

## PLATS DE VIANDES:

Selected beef sirloin bathed grilled with foie ans salt of Formentera		32.75
Tender lamb baked in its own juices		26.25
Juicy roasted pork sirloin with a nuts and mushrooms sauce		26.50
Oxtail with mini potatoes and sweet potato with orange		25.75
Juicy roasted pork sirloin with a nuts and mushrooms sauce		24.25
Chicken with curry sauce, accompanied by basmati rice and dried nuts		23.25
Garlic chicken with rosemary aroma		19.50

## VINOS BLANCOS

### DE FORMENTERA:

CAP DE BARBERÍA HIPPIE  
TERRAMOLL SAVINA

32.65 €  
36.30 €

### DE GALICIA:

GRAN BAZÁN ÁMBAR (ALBARIÑO)  
AGÁS DO TEMPO (RIBEIRO)  
DO FERREIRO (ALBARIÑO)  
EIDO DA FONTE (ALBARIÑO)  
ABADÍA SAN CAMPIO (ALBARIÑO)

31.25 €  
30.50 €  
29.75 €  
26.35 €  
22.45 €

### DE CASTILLA LEÓN:

JOSÉ PARIENTE (SAUVIGNON BL)  
CASAR (GODELLO)  
MENADE (VERDEJO)  
3 VILLAS (VERDEJO)  
2 AROMAS (VERDEJO)

25.55 €  
24.25 €  
22.15 €  
21.15 €  
20.25 €

### DE CATALUÑA:

GESSAMÍ (MUSCAT, SAUVIG Y GEWURSTR)  
MÁS PICOSA (BLANC DE NOIR ORGÁNICO)

28.50 €  
21.75 €

### DE OTRAS ZONAS:

CHABLISE LA SEREINE (FRANCIA)  
RECUÉRDAME (SAUVIGNON)  
VIVANCO (VIURA, MALVASÍA Y TEMPR)  
NUVIANA (CHARDONNAY Y SOUVIGNON)

38.50 €  
22.50 €  
20.65 €  
16.85 €

## VINOS ROSADOS

TERRAMOLL ROSA DE MAR DE FORMENTERA  
(CABERNET, MONASTRELL Y MERLOT)

30.25 €

LAS FINCAS BY ARZAK (GARNACHA, TEMPRANILLO)

23.75 €

VIVANCO (TEMPRANILLO)

20.65 €

CASTILLO DE MONJARDÍN (GARNACHA )

15.65 €

FINCA FABIÁN (TEMPRANILLO)

14.70 €

## NUESTRAS COPAS:

### BLANCOS 125 ML:

RAIMAT (500 ML) 18.85 €  
ALBARIÑO 5.25 €  
VERDEJO 4.25 €  
CHARDONNAY 3.10 €

### TINTOS 125 ML:

VIÑA POMAL (500 ML) 15.25 €  
RESERVA DE RIOJA 6.40 €  
RIBERA DEL DUERO CRIANZA 5.25 €  
CRIANZA DE RIOJA 4.50 €  
RECOMENDADO DE LA CASA 3.10 €

### ROSADOS 125 ML:

Rosado Oscuro 2.85 €  
Rosado Clarete 2.85 €

## VINOS TINTOS:

### DE FORMENTERA:

TERRAMOLL ES MONESTIR (MONASTRELL)  
CAP DE BARBERÍA OPHIUSA JOVEN ROBLE

49.50 €  
43.10 €

### D.O. RIOJA:

VIVANCO RESERVA (TEMPRANILLO)  
RAYOS UVA (TEMPRANILLO, GARNACHA Y GRACIANO)  
EL RINCÓN DE LOS ENEBROS CRIANZA (TEMPRANILLO)  
VIVANCO CRIANZA (TEMPRANILLO)

32.35 €  
26.50 €  
23.25 €  
23.20 €

VIÑA POMAL CRIANZA (500 ML) 15.25 €

### D.O. RIBERA DEL DUERO:

MALLEOLUS (SELECCIÓN ESPECIAL)  
EMILIO MORO CRIANZA (TINTA FINA)  
SARDÓN BY PETER SISSECK COUPAGE ESPECIAL  
MADRE SELVA M. DE CRIANZA (TEMPRANILLO)

56.40 €  
41.25 €  
24.75 €  
21.45 €

### OTRAS ZONAS:

CASAR DE BURBIA (MENCÍA)  
MAS PICOSA DE FLOR EN FLOR (MONTSANT)

24.25 €  
21.75 €

## CAVAS Y CHAMPAGNES

### CHAMPAGNES:

TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ  
VEUVE CLICQUOT BRUT  
TAITTINGER BRUT RESERVA

77.05 €  
72.50 €  
62.85 €

### CAVAS:

MESTRES CLOS NOSTRE SEÑOR GR. RESERVA ESPECIAL  
MESTRES RESERVA ROYAL BRUT ROSÉ  
MESTRES COQUET BRUT NATURE GR. RESERVA  
RIMARTS 24 BRUT NATURE RESERVA  
ALSINA & SARDÀ BRUT NATURE ROSAT PINOT NOIR  
TORREBLANCA BRUT

47.40 €  
35.25 €  
39.45 €  
27.05 €  
26.75 €  
16.25 €

### COPAS 125 ML

TAITTINGER BRUT RESERVA  
MESTRES RESERVA ROYAL BRUT ROSÉ  
MESTRES COQUET BRUT NATURE GR. RESERVA  
ALSINA & SARDÀ PINOT NOIR ROSAT  
TORREBLANCA BRUT

14.95 €  
7.25 €  
8.50 €  
6.75 €  
3.75 €

## SANGRÍAS

### REMÍUM (1.5 LITROS CON BOTELLA):

SANGRÍA 1.5 L CON BOTELLA DE CHAMPAGNE TAITTINGER  
SANGRÍA 1.5 L CON BOTELLA ALSINA & SARDÀ PINOT NOIR ROSÉ  
SANGRÍA 1.5 L CON BOTELLA BRUT NATURE RVA.

73.40 €  
39.40 €  
39.50 €

### CLÁSICAS:

1 L SANGRÍA DE CAVA 24.75 €  
1 L SANGRÍA DE VINO BLANCO 21.75 €  
1 L SANGRÍA DE VINO TINTO 21.75 €  
½ L SANGRÍA DE CAVA 15.95 €  
½ L SANGRÍA DE VINO BLANCO 13.85 €  
½ L SANGRÍA DE VINO TINTO 13.85 €

**COPAS (125 ML):**  
COPA SANGRÍA DE CAVA 5.95 €  
COPA SANGRÍA DE VINO BLANCO 4.95 €  
COPA SANGRÍA DE VINO TINTO 4.95 €