

## RESTAURANT & TAPAS

Ensalada Ibicenca asada con atún / Katsuobushi * Roasted Ibicencan salad with tuna	10€
Crema de Burrata como una tártara, Encurtidos, Salmón ahumado en casa * Cream of Burrata like a tartare, pickled vegetables, home-smoked salmon	10€
Tomate de nuestro huerto y cebolla tierna en vinagreta de ajos tiernos* Tomato from our garden and spring onion in a garlic shoot vinaigrette	10€
Falafel con nuestra salsa taratur* Falafel with our taratur yogurt sauce	10€
Bravas*	9€
Verduritas a la brasa romesco de ajo negro* Roasted vegetables with a black garlic romesco sauce	10€
Paté de Campaña de cerdo negro Ibicenco** Country-style Ibicencan Black pig pâté	11€
Croqueta melosa de puerro asado Creamy roasted leek croquettes	9€
Brocheta Braseada de pescados del día / Harrisa* Grilled fish skewer & Harissa	14€
Gambas Thai con manzana asada, leche de coco, jengibre encurtido (picante)* Thai prawns with roasted apple, coconut milk & pickled ginger (Hot)	13€
Bagel de Pastrami ahumado en pino dulce Bagel with home-smoked Pastrami	9€
Shawarma de pollo payés en pan servilleta** Farmhouse chicken shawarma served in bread	9€
Costilla de Cerdo Negro asada y lacada* Roasted and glazed Black pig rib	10€
Jamón ibérico de bellota 100 gr Bellota iberic ham 100g	22€
Zamburiñas a la brasa Grilled zamburiñas	12€
Ensaladilla rusa con encurtidos Russian salad with croutons	12€
Huevos payés a la brasa con patatas fritas Free ranged eggs, fried with chips	10€

## MENÚ INFANTIL / KIDS MENU hasta 12 años/ untill 12 y.o.

Spaghetti bolognese	9€
Nugets de pollo con patatas/Chicken Nuggets with chips	8€
Pollo a la brasa con patatas/ Grilled chicken with chips	10€

## DESAYUNOS / BREAKFAST

<b>Vegetal bagel</b>	<b>4€</b>
Tomate, lechuga, aguacate, pepino, huevo duro, mayonesa, perejil, cebolla Tomato, lettuce, avocado, cucumber, boiled egg, mayonnaise, parsley and onion	
<b>Salmón bagel</b>	<b>5,50€</b>
Salmón ahumado en casa, ricotta especiada, tomate, cebolla, lechuga y mayonesa de alcaparras Smoked salmon, spiced ricotta, tomato, onion, lettuce and caper mayonnaise	
<b>York bagel</b>	<b>4€</b>
Stratacciella, Jamón York, lechuga Stratacciella, ham and lettuce	
<b>Huevos revueltos con pan de algarroba rústico</b>	<b>4€</b>
<b>Scrambled eggs, with rustic carob bread</b>	
Añade/add:	
Aguacate/avocado	<b>1,50€</b>
Salmón/salmon	<b>2€</b>
<b>Surtido de Ibéricos y Quesos de la isla ,con pan de algarroba y tomate</b>	<b>9€</b>
Iberian assorted, traditional cheese from the island with carob bread and tomato	
<b>Ensalada de frutas con yogurt y cereales</b>	<b>6€</b>
<b>Fruit salad with yogurt and cereals</b>	
<b>Pancakes, plátano asado y miel de flores</b>	<b>4€</b>
<b>Pancakes, grilled banana and flowers honey</b>	
<b>Pan Bretón con mermeladas caseras y mantequilla</b>	<b>4€</b>
<b>Breton bread with homemade jam and butter</b>	

## BOLLERÍA

<b>Croissant casero</b>	<b>2,50€</b>
<b>Homemade croissant</b>	
<b>Brioche casero</b>	
<b>Homemade brioche</b>	
Añade/add	
Mantequilla, mermelada de fresa o Nutella	
Butter, strawberry jam or Nutella	<b>0,50€</b>



Some of the elements in the menu may contain allergens. Please ask your waiter for more information if you have any food allergies or intolerances.  
Algunos de los elementos presentes en la carta pueden contener alérgenos. La información relativa a estos alérgenos esta disponible para consultar en este local. Pregunte a su camarero.

## POSTRES/DESSERTS

<b>LA CAVA</b> Contessa	6€
Tejada de Helado de Turrón con Higos <i>Tulle</i> with nougat ice cream and figs	6€
Nuestro macarons Caleta Our Caleta macarons	6€
Merengue seco con cremoso de naranja sanguina y sorbete de mandarina Meringue with blood orange cream and mandarin sorbet	6€

## CAFÉ

Espresso	1,50€
Doble espresso	2,20€
Cortado	1,70€
Capuccino	3€
Café con leche / White coffee	2,40€
Americano	2,20€
Carajillo	3€
Chocolate	3€

## CAFÉ ESPECIAL

Matcha latte	4€
Mocha	3,50€
Café del Rey	4€
Cavaccino	4€
Hot chocolate	4€
Mint hot chocolate	3,50€
Café bombón	3,50€
Babycino	3€
Café irlandés / Irish coffee	2€
Café amaretto	6€
Affogato	6€
<b>CAVA GOLD</b>	6€
	8€

## TÉ E INFUSIONES 2,50€

Negro / Black · Verde / Green · Camomila / Camomile · Menta / Mint

### ESPECIALES 3,00€

Lemongrass ginger  
Sexy pomegranate  
Hierbas inspired  
Sencha lemonade  
Chai love

### INFUSIONADOS EN FRÍO 4,50€

Manzanilla / Camomile  
Regaliz / Liquorice  
Limón / Lemon  
Matcha  
Manzana / Apple  
Jengibre / Ginger  
Canela / Cinnamon

\* Aptos para no tolerantes al gluten  
\* Suitable for gluten intolerances

\*\* Pueden contener trazas de gluten, consultar con su camarero  
\*\* Can contain (or contain traces) of gluten, consult with your waiter

## VINOS / WINES

### TINTOS / RED

#### D.O.CA RIOJA

Carlos Serres Crianza  
106 Barricas Viña Pomal Reserva Edición Limitada  
Marqués de Murrieta Reserva  
Roda 2012  
Barón de Chirel, Marqués de Riscal "Vino de Autor"

**COPA**

**BOTELLA**

3€

18€

5.5€

36€

32€

50€

95€

#### D.O RIBERA DEL DUERO

La Planta Roble  
Antídoto  
Emilio Moro  
Vega Sicilia Valbuena 5º año

4€

22€

30€

36€

150€

#### D.O TORO

Vatan

65€

#### D.O PRIORAT

Àrid

27€

#### ARGENTINA

Piedra Negra  
Graffigna Malbec 2015

37€

33€

#### FRANCIA

PAYS D' OC  
Le Carredon  
BORDEAUX AOC  
Le Bordeaux Alexandre Sirech

24€

32€

#### ITALIA

VENETO IGT  
Torresella Merlot  
SICILIA DOC  
Planeta Plumbago Nero d'Avola  
CHIANTI CIASSICO DOCG  
Lamole Chanti Classico Gran Selezione  
D.O. BRUNELLO DI MONTALCINO  
Gaja Brunello di Montalcino

26€

34€

55€

95€

#### CALIFORNIA

Big Top Zinfandel

32€

### ROSADOS / ROSÉ

**COPA**

**BOTELLA**

#### D.O RIOJA

Excellens de Marqués de Cáceres

3€

18€

#### D.O COSTERS DEL SEGRE

Vol de Anima de Raimat

24€

#### D.O PENEDES

La Rosa Raventos i Blanc

26€

#### D.O PRIORAT

Scala Dei Pla Dels Angels

85€

#### FRANCIA

Côte de Provence  
Joli Mai  
L'excellence de Chateau Saint Maur  
Chateau Miraval  
Domaines Ott\* Chateau de Selle

33€

33€

32€

50€

18€

## BLANCOS / WHITE

	COPA	BOTELLA
D.O. CONCA DEL BARBARA Intramurs Monestir de Poblet (Chardonnay)	3.2€	20€
D.O. RUEDA Marqués de Cáceres (Verdejo) Flor de vetus (Verdejo)	3€	18€ 22€
D.O. SOMONTANO Viñas del vero(Chardonnay)		24€
D.O. RIAS BAIXAS Pazo San Mauro (Albariño) Terras Gaudas etiqueta negra (Albariño,Loureiro,Caiño Blanco)		28€ 60€
D.O VALDEORRAS Avancia (Godello)		43€
D.O.CA RIOJA Inspiracio (Tempranillo)		27€
D.O COSTERS DEL SEGRE Vol de Anima de Ramat (Chardonnay,Xarel·lo,Albariño)		24€
ALEMANIA White Rabbit (Reisling)		30€
ITALIA Torresella (Pinot Grigio)		30€
FRANCIA Due de Mers (Sauvignon, Viognier)	3.5€	24€
BORGOÑA Chabis Louis Moreau 1 Cru Vaulignot Joseph Drouhin Mâcon-Villages (Chardonnay)		49€ 28€
VALLE DEL LLOIRA Sancerre Vicent Grall		38€
BORDEUS Chateau Laribotte Sauternes (Muscadelle, Muscat,Sauvignon, semillon)		52€
CALIFORNIA RUSSIAN RIVER VALLEY Miramar Estate Acero		50€
VINOS DULCES MÁLAGA Victoria N2 (Moscatel)		28€
QUÉBEC - CANADÁ Neige Premiere (McIntosh, Spartan)		75€

## CHAMPAGNES

PERRIER-JOUËT	10€	85€
PERRIER-JOUËT ROSÉ	12€	110€
RUINART BLANC DE BLANCS		130€
DOM PERIGNON		210€
RUINART ROSADO		140€

## CAVAS

ANNA BLANC DE BLANCS	6€	30€
ANNA ROSÉ BRUT	7€	32€
JUVE CAMPS RVA DE LA FAMILIA		35€
KRIPTA		39€

## COCKTAILS AUTOR

<b>Tomate wasabi</b> Vodka, wasabi, zumo limón, vino tinto, worcester sauce, sal, pimienta, apio, zanahoria <i>Vodka, wasabi, lemon juice, red wine, worcester sauce, salt, black pepper, celery, carrot</i>	12€
<b>Moscow mule</b> Vodka, zumo lima, zumo a elegir, ginger beer <i>Vodka, lime juice, juice of your choice, ginger beer</i>	11€
<b>Passion Rey</b> Reyvodka, passoa, zumo limón, azúcar líquido, zumo arándano, soda <i>Reyvodka, passoa, lime juice, liquid sugar,cranberry juice</i>	11€
<b>Margarita del Rey</b> Mezcal blanco, cointreau, zumo lima, sirope violeta, sal negro <i>Silver mezcal, cointreau, lime juice,violet syrup,black salt</i>	12€
<b>Mezcal del profesor</b> Mezcal reposado, zumo limón, vermut rojo professor, ginger beer <i>Gold mezcal, lemon juice,teacher's red vermouth, ginger beer</i>	12€
<b>Gran plata</b> Tequila blanco, grand marnier, puré maracuyá, hojas menta, zumo naranja <i>Silver tequila, grand marnier,passionfruit purée, mint leaves, orange juice</i>	12€
<b>Timo mare</b> Gin mare, zumo limón, azúcar líquido, velvet de sirope de timo y romero <i>Gin mare, lemon juice, liquid sugar, thymus and rosemary velvet syrup</i>	12€
<b>Hendrick's fizz</b> Hendrick's, zumo lima, azúcar líquido, clara huevo, hojas albahaca, soda, pepino <i>Hendrick's, lime juice, liquid sugar, egg white, basil leaves, soda, cucumber</i>	12€
<b>London royal</b> Absolut vodka, zumo limón, azúcar líquido, velvet chambord <i>Absolut vodka, lemon juice, liquid sugar, velvet chambord</i>	11€
<b>Watermelon fizz</b> Vodka infundada jengibre y lemongrass, passoa, azúcar líquido, zumo limón, zumo sandía, soda <i>Ginger and lemongrass infused fizzvodka , passoa, liquid sugar, lemon juice, watermelon juice, soda</i>	12€

## CLASSICS

<b>Cosmopolitan</b> Absolut, cointreau, zumo lima, zumo arándanos <i>Absolut, cointreau, lime juice, cranberry juice</i>	9€
<b>Margarita</b> Tequila, cointreau, zumo limón, sal <i>Tequila, cointreau, lime juice, salt</i>	9€
<b>Americano</b> Martini rojo, campari, soda	9€
<b>Negroni</b> Martini rojo, campari, befeater	9€
<b>Piña colada</b> Bacardi, batida de coco, leche de coco, puré coco, zumo piña <i>Bacardi, coconut cream, coconut pure, pineapple juice</i>	9€
<b>Aperol spritz</b> Aperol, cava, soda	8€
<b>Mojito</b> Havana 3, lima, azúcar, menta, soda <i>Havana 3, lime, sugar, mint, soda</i>	12€
<b>Caipiriña</b> Cachaça, lima, azúcar <i>Cachaça, lime, sugar</i>	12€

## CLASSICS

<b>Caipiroska</b>	12€
<i>Absolut, lima, fruta, azúcar</i> <i>Absolut, lime, fruit, sugar</i>	
<b>Daiquiri</b>	12€
<i>Bacardi, lima, fruta, azúcar</i> <i>Absolut, lime, fruit, sugar</i>	
<b>Gin fizz</b>	10€
<i>Beefeater, zumo limón, azúcar líquido, soda</i> <i>Beefeater, lemon juice, liquid sugar, soda</i>	
<b>Bellini</b>	9€
<i>Cava, puré de melocotón</i> <i>Cava, peach purée</i>	
<b>Rossini</b>	9€
<i>Cava, puré de fresa</i> <i>Cava, strawberry purée</i>	
<b>Pornstar</b>	12€
<i>Vodka vainilla, sirope maracuyá, zumo limón, sirope vainilla, cava, maracuyá</i> <i>Vanilla vodka, passionfruit syrup, lemon juice, vanilla syrup, cava, passion fruit</i>	

## BEBIDAS NATURALES

### DETOX

<b>Boom me</b>	5,75€
<i>Manzana, espinacas, limón, jengibre, cilantro, apio</i> <i>Apple, spinach, lemon, ginger, coriander, celery</i>	
<b>Hangover</b>	6€
<i>Piña, pepino, limón, aloe vera natural, agua de coco casera</i> <i>Pineapple, cucumber, lemon, natural aloe vera, homemade coconut water</i>	
<b>Cava Jolikalé</b>	6€
<i>Espinacas, pepino, apio, manzana, limón, graviola, acerola</i> <i>Spinach, cucumber, celery, apple, lemon, graviola, acerola</i>	

### ANTIOXIDANTES

<b>Beauty boost</b>	6€
<i>Pera, manzana, melón, remolacha, guanabana</i> <i>Pear, apple, melon, beetroot, soursop</i>	
<b>Súper green</b>	6,50€
<i>Manzana, kiwi, espinacas, ágave, lima, aguacate, apio</i> <i>Apple, kiwi, spinach, agave, lime, avocado, celery</i>	

### ENERGETICOS

<b>Wake Up</b>	6,50€
<i>Naranja, zanahoria, limón, polvo de guaraná</i> <i>Orange, carrot, lemon, guarana powder</i>	
<b>Amazonas</b>	6,50€
<i>Naranja, plátano, fresa, açai</i> <i>Orange, banana, strawberry, açai</i>	
<b>2 Aguas / 2 Waters</b>	6,50€
<i>Romero, limón, mandarina, naranja (pomelo) cúrcuma, mango, piña, agua de coco</i> <i>Rosemary, lemon, mandarin, pineapple, orange grapefruit, curcuma, mango, coconut water</i>	

# LA CAVA

## SNACK MENU

Pan de Cristal con tomate	3€
Almendra Tostada casera	2€
Patatas chips	3€
Anchoas del Cantabrico	7.50 €
Boquerones en vinagre	4€
Tabla de Ahumados Caseros	8€
Tabla de quesos	8€
Surtido de Ibericos	10€
Jamón Ibérico	22 €
Esparrago de navarra con mahonesa de lima	6€
Bagel de Salmón, ahumado en casa , ricota especiada, tomate, cebolla , lechuga y mayonesa de alcaparras	5.50 €
Bagel de Pastrami ahumado en pino dulce	9.90 €
Vegetal Bagel Tomate ,lechuga , aguacate , pepino, huevo duro, mayonesa, perejil y cebolla	4 €

# LA CAVA

## SNACK MENU

Pan de Cristal con tomate	3€
Almendra Tostada casera	2€
Patatas chips	3€
Anchoas del Cantabrico	7.50 €
Boquerones en vinagre	4€
Tabla de Ahumados Caseros	8€
Tabla de quesos	8€
Surtido de Ibericos	10€
Jamón Ibérico	22 €
Esparrago de navarra con mahonesa de lima	6€
Bagel de Salmón, ahumado en casa , ricota especiada, tomate, cebolla , lechuga y mayonesa de alcaparras	5.50 €
Bagel de Pastrami ahumado en pino dulce	9.90 €
Vegetal Bagel Tomate ,lechuga , aguacate , pepino, huevo duro, mayonesa, perejil y cebolla	4 €



# LA CAVA

## SNACK MENU

Cristal bread and tomato	3€
Homemade toasted almond	2€
Potato Chips	2€
Anchovies from the North Spain	7.50 €
Boquerones in vinegar	4€
Homemade Smoked fish Table	8€
Cheeseboard	8€
Selection iberian "cold meat "	10€
Iberian ham	22 €
Asparagus from " Navarra" with mayonnaise of lime	6€
Salmon Bagel - Smoked salmon at home, spicy ricotta , tomato, onion, lettuce , mayonnaise capers	5.50€
Pastrami bagel smoked	9.90 €
Vegetable Bagel - Tomato, lettuce, avocado, cucumber, egg, mayonnaise, parsley, onion	4 €

# LA CAVA

## SNACK MENU

Cristal bread and tomato	3€
Homemade toasted almond	2€
Potato Chips	2€
Anchovies from the North Spain	7.50 €
Boquerones in vinegar	4€
Homemade Smoked fish Table	8€
Cheeseboard	8€
Selection iberian "cold meat "	10€
Iberian ham	22 €
Asparagus from " Navarra" with mayonnaise of lime	6€
Salmon Bagel - Smoked salmon at home, spicy ricotta , tomato, onion, lettuce , mayonnaise capers	5.50€
Pastrami bagel smoked	9.90 €
Vegetable Bagel - Tomato, lettuce, avocado, cucumber, egg, mayonnaise, parsley, onion	4 €