ENSALADAS

ENSALADA THAI
papaya verde, cacahuetes, zanahoria, judías, cilantro y chili con tiras de solomillo y shitakes al wok 28€

(V)(V) **Opción vegana** con tofu y shitakes al wok 25€

(V)(GF) **QUESO BURRATINA SOBRE VARIEDAD DE TOMATES**
aguacate, piñones, albahaca, relish de aceitunas higo y almendras 26€

(V)(GF) **ENSALADA DE REMOLACHAS ASADAS, MANZANA, QUESO DE CABRA** rúcula, canónigos, nueces caramelizadas y maracuyá 20€

ENTRANTES

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 19€

TARTAR DE ATÚN SALVAJE mayonesa acevichada, aguacate, cebolla encurtida 33€

(V)(GF) **ZANAHORIAS Y REMOLACHAS ASADAS**
salsa tzatziki, pipas de calabaza tostadas y hummus de zanahoria y miso 21€

(V)(V)(GF) **GAZPACHO DE TOMATES DE IBIZA Y FRESONES**
con manzana infusionada en pepino 19€

STEAK TARTAR DE TERNERA
aliño clásico, ralladura de trufa y láminas crujientes de pan 35€

(GF) **CARABINERO GRATINADO CON MAYONESA PICANTE** (por unidad) 39€

(GF) **PATATAS DE IBIZA FRITAS** con crème fraiche y caviar 45€

CHIPIRONES FRITOS acompañados de mayonesa casera de limón, pepinillos y piparras 30€

(GF) **PATA DE CANGREJO REAL CON SALSA HOLANDESA** 105€

CARPACCIO DE WAGYU alcaparrones, olivas taggiasche y parmesano reggiano 34€

BRIOCHE DE TARTAR DE ATÚN Y CAVIAR 55€

JAMÓN IBÉRICO
cortado a mano, tostadas de pan y tomate 45€

LANGOSTINOS CRUJIENTES
con mayonesa de kimchi y sweet chili 21€

ZAMBURIÑAS ASADAS en ceviche (por unidad) 9€

PARA LOS PEQUEÑOS

NUGGETS CASEROS DE PECHUGA DE POLLO
con patatas fritas 17€

LOMO DE DORADA con arroz 18€

(V) **MINI PASTA EN SALSA NAPOLITANA** 14€

HAPPY BURGUER DE TERNERA Y CHEDDAR
con patatas fritas 16€

ONLINE MENU



SUSHI

ENTRANTES

(V)(V) **Edamame / Habas de soja** 12€

URAMAKIS Y FUTOMAKIS:

SPICY TUNA ROLL Relleno de pepino, atún, cebolleta y cubierto de wasabi sésamo con mayonesa picante estilo Nassau 33€

TRUFFLE ROLL Kanikama, mayonesa de yuzu, aguacate y cubierto de hamachi con mayonesa de trufa flambeada. 33€

(V) **NEW VEGETARIAN** Aguacate, hoja de sisho verde, cebolleta y espárrago triguero. Cubierto de cebollin, semillas de sésamo, mayonesa de trufa y cebolla crujiente. 29€

CALIFORNIA: Salmon, aguacate, crema de queso cubierto de semillas de sésamo y teriyaki. 31€

(GF) **NEW JAP ROLL "AKUMA"** Salmon, aguacate, cebolleta cubierto de salmón flambeado con mayonesa picante estilo Nassau. 32€

NEW CRISPY DOUBLE PRAWN ROLL Langostino crujiente y cocido con mayonesa de salsa mostaza miel y topping de aguacate laminado 31€

(GF) **NIKKEI ROLL** Relleno de aguacate, mayonesa al ají amarillo, langostino y pepino, cubierto de atún con salsa miel-mostaza y mayonesa de trufa. Terminado con cebollino 33€

NEW MEDITERRANEAN TUNA ROLL Relleno de tomate seco, aguacate y piparras. Cubierto de atún con salmorejo y mojama rallado 34€

NEW OKTAY 2.0 Relleno de aguacate, langostino, mayonesa, salmón y cubierto de cebollino y semillas de sésamo negro. Con mayonesa y cebolla crujiente 30€

NEW UNAGUI ROLL TOKYO STYLE Relleno de tamago, aguacate y cebollino. Cubierto de anguila, salsa tare y semillas de sésamo blanco 32€

FUTOMAKIS TEMPURA ROLL

(GF) **NEW HOT SALMON VIP** Tempura roll. Relleno de salmón, pepino,aguacate,cubierto con un tartar de salmón con mayonesa picante, cebollino y tobico rojo 33€

(GF) **NEW TUNA VIP** Tempura roll. Relleno de atún, jengibre. Cubierto con tartar de atún, cebolleta, salsa del chef, tobikko rojo. 34€

(GF) **HOT VEGETARIAN** Tempura roll. Relleno de pepino, aguacate, zanahoria y sisho. Cubierto de teriyaki, cebolla crujiente y cebolleta 30€

(GF) **NEW TUNA PRAWN** Relleno de atún, sisho verde, aguacate, tobico rojo y langostino crujiente con mayonesa picante y teriyaki 26€

SUSHI TACO

NEW SUSHI TACO DE SALMÓN. Con tartar de salmón picante, aguacate sisho verde, cebolleta y tobico rojo 21€

NEW SUSHI TACO DE ATÚN Con tartar de atún picante, aguacate, cebolleta, sisho verde y cebolla crujiente 24€

SASHIMIS Y NIGUIRI

ATÚN SASHIMI (10pzs) 35€ - **ATÚN NIGIRI** (2 ud) 14€
SALMÓN SASHIMI (10 pzs) 31€ - **SALMÓN NIGIRI** (2 ud) 12€
HAMACHI SASHIMI (10 pzs) 34€ - **HAMACHI NIGIRI** (2 ud) 13€
SASHIMI VARIADO (15 pzs) 47€

COMBINADOS

(GF) **NASSAU NIGIRI COMBO** 34€
ESPALMADOR (14 pz) 2 niguiri 2 ½ roll, 4 pzs sashimi: 47€
FORMENTERA (24 pz) 4 niguiri, 4 ½ roll, 4 pzs sashimi: 75€
IBIZA (40 pzs) 6 niguiri, 6 ½ roll, 10 pzs sashimi: 110€

(V) VEGETARIANO (V) VEGANO (GF) SIN GLUTEN

MENU 3D

PRINCIPALES

POLLO DE CAMPO AL CURRY ROJO, calabaza, ensalada de vegetales crudos y frutos secos con arroz jazmín 29€

SPAGHETTI NEGRO CON GAMBAS Y MEJILLONES
ajos tiernos, espárragos y salsa marinera 34€

(GF) **SOLOMILLO DE TERNERA** patatós confitados, pimientos del piquillo caramelizados y salsa pimienta 47€

(GF) **CALAMAR DE IBIZA ASADO**
con arroz negro y all i oli de albahaca 36€

(GF) **BULLIT DE PESCADO INDIVIDUAL**
Versión actualizada del plato tradicional ibicenco patatas con corvina bañado en salsa de bullit, acompañado de arroz a banda 35€

(V)(V)(GF) **HAMBURGUESA DE SETAS AL PLATO** puré de patatas trufado, mostaza y vegetales 29€

HAMBURGUESA PREMIUM
queso cheddar, cebolla confitada, lechuga, tomate, mayonesa de chipotle y patatas fritas 29€

CANELÓN DE BOGAVANTE Y CANGREJO
con espuma de bechamel de queso 33€

(V)(V) **SETA CRUJIENTE (melena de león) AL ESTILO COREANO**
vegetales al wok y encurtidos 29€

(GF) **STEAK DE ATÚN SALVAJE**
cous cous, mango, cebolla roja, tomate, albahaca y salsa de miso 39€

TAGLIATELLE TRUFADO
avellanas, crema, huevo poche, parmesano y trufa 32€

GUARNICIONES

(V) **PATATAS FRITAS** con mayonesa y kétchup 12€

(V)(V)(GF) **BRÓCOLI AL VAPOR**
con aceite de oliva virgen y escamas de sal 12€

(V) **BONIATO FRITO** con sweet chili y mayonesa de kimchi 12€

(V)(GF) **ENSALADA DE TOMATES CHERRY,** rúcula y parmesano 13€

(V)(V)(GF) **PIMIENTOS DEL PADRÓN FRITOS** con sal de Ibiza 12€

(V)(V)(GF) **ARROZ JAZMÍN** con anacardos 9€

DEGUSTACIÓN DE MARISCOS Y ENTRANTES

Cangrejo real, tartar de atún, Caviar Osetra, zamburiñas y ostras
(mínimo. 2 personas, precio por persona) 210€



ESPECIALES 2026 PARA COMPARTIR

(GF) **VACÍO DE BLACK ANGUS NEBRASKA**
con dos guarniciones a elegir y salsas de acompañamiento (mínimo 2 personas, precio por persona) 44€

(GF) **SOLOMILLO DE TERNERA A LA SAL DE IBIZA**
acompañado con salsa de pimienta verde y dos guarniciones a elegir (mínimo 2 personas, precio por persona) 52€

(GF) **WAGYU LOMO BAJO ORIGEN JAPÓN**
milhojas de patata crujiente y zanahorias baby glaseadas con miel y cítricos 42€/100gr

(GF) **LUBINA DE MERCADO**
patatas fritas con pimientos y ajos 9,50€/100gr

ARROCES (tiempo de elaboración 40 minutos)

(GF) **FIDEUÁ NEGRA CON PULPO IBICENCO, GAMBAS Y ALL I OLI DE ALBAHACA**
(mínimo. 2 personas, precio por persona) 32€

(GF) **ARROZ CIEGO DE PESCADO Y MARISCO**
(mínimo. 2 personas, precio por persona) 35€

(GF) **PAELLA O ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE**
(mínimo. 2 personas, precio por persona) 58€

(GF) **PAELLA O ARROZ MELOSO DE LANGOSTA**
viva de nuestro vivero 32€/100gr

DE NUESTRO VIVERO

LANGOSTA PESCADA EN IBIZA 32€/100gr

LINGUINE CON LANGOSTA (opción pasta sin gluten)

LANGOSTA CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS con pimientos y ajos (plato típico de Ibiza)

LANGOSTA ASADA con dos guarniciones a elegir

BOGAVANTE VIVO 17€/100gr

(GF) **BOGAVANTE CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS**
con pimientos y ajos (plato típico de Ibiza)

LINGUINE CON BOGAVANTE (opción pasta sin gluten)

BOGAVANTE ASADO con dos guarniciones a elegir

OSTRAS



ESPECIAL FINE DE CLAIRE Nº3
1 UD. 11€ · **3 UDS.** 32€ · **6 UDS.** 63€ · **12 UDS.** 120€

ESPECIAL FINE DE CLAIRE Nº2
1 UD. 12€ · **3 UDS.** 35€ · **6 UDS.** 68€ · **12 UDS.** 132€

ALIÑO RECOMENDADOS DEL CHEF
(GF) Vinagre cabernet sauvignon y echalotte

CAVIAR IMPERIAL OSETRA

Acompañamiento clásico:
Blinis, crema agria y huevo picado.

• **30 gr.** 125€ • **50 gr.** 205€ • **100 gr.** 410€



20 % SUPLEMENTO EN PLAYA