

LA MESA DES VEDRA

APERITIVO – APPETISERS

Pan de masa madre, AOVE de Ibiza, flor de sal <i>Sourdough bread, Ibiza EVOO, fleur de sel</i>	5 €
Croqueta, queso Mahón, papada de cerdo negro <i>Croquette, Mahón cheese, black pork jowl</i>	5 €/u
Coca de xeixa, verduras de temporada, sardina de Santoña <i>Xeixa flatbread, seasonal vegetables, Santoña sardine</i>	7 €/u
Anchoa del Cantábrico, focaccia, mantequilla piparra <i>Cantabrian anchovy, focaccia, piparra butter</i>	9 €/u

ENTRANTES – STARTERS

Berenjena brasa, sobrasada, queso de cabra «Ses Cabretes» <i>Grilled aubergine, sobrasada, «Ses Cabretes» goat cheese</i>	26 €
Tomates de Ibiza, aceite de albahaca, crujiente de pan de xeixa <i>Ibiza tomatoes, basil oil, crispy xeixa bread</i>	27 €
Coliflor brasa, romesco, hierbas aromáticas <i>Grilled cauliflower, romesco, aromatic herbs</i>	28 €
Tortilla vaga, atún rojo, piñones <i>Runny Spanish omelette, bluefin tuna, pine nuts</i>	36 €
Ceviche de sirvia, leche de tigre, boniato, maíz tostado <i>Amberjack ceviche, leche de tigre, sweet potato, toasted corn</i>	35 €
Steak tartar, helado de mostaza, yema curada, chips de patata <i>Steak tartare, mustard ice cream, cured egg yolk, potato crisps</i>	38 €

PARA COMPARTIR, MIN. 2 PAX: ~ TO SHARE, MIN. 2 PERSONS:

Rodaballo asado 120 €/kg
Roasted turbot

Lubina del Mediterráneo a la sal 100 €/kg
Mediterranean sea bass baked in salt crust

Jarrete de ternera lechal 130 €
Milk-fed veal shank

Chuletón de vaca gallega madurada 160 €/kg
Dry-aged Galician beef rib

Pregunte sobre nuestro pescado salvaje del día.
Ask about today's wild fish.

GUARNICIONES ~ SIDE DISHES

Baby patatas con romero y tomillo 14 €
Baby potatoes with rosemary & thyme

Pimiento de piquillo a la brasa 13 €
Grilled piquillo peppers

Boniato asado y cítricos 14 €
Roasted sweet potato & citrus

Ensalada viva aliñada 12 €
Seasonal dressed green salad

ARROCES – RICE DISHES

Arroz meloso de remolacha, calabaza, limón en salmuera 32 €
Creamy beetroot rice, pumpkin, preserved lemon

Arroz y pulpo de roca, alioli de tap de cortí, codium 37 €
Rice with rock octopus, tap de cortí aioli, codium seaweed

MAR Y TIERRA – SURF & TURF

Bullit de peix Petunia 58 €
Traditional Bullit de Peix served in two courses: fish with seasonal vegetables, followed by arroz a la llauna cooked a banda with the fish broth

Bacalao salvaje, pilpil, tallarines de calabacín 42 €
Wild cod, pilpil sauce, zucchini tagliatelle

Jarrete de cordero, pepino, hinojo encurtido 44 €
Lamb shank, cucumber, pickled fennel

Lechona de cerdo negro, chirivía, gel de limón 42 €
Black pork suckling pig, parsnip, lemon gel

Solomillo de vaca nacional, parmentier, mantequilla Café de Paris 48 €
National beef tenderloin, potato parmentier, Café de Paris butter

Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero
Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter

DULCES – DESSERTS

Coulant de algarroba, helado de haba tonka, crumble de almendra <i>Carob coulant, tonka bean ice cream, almond crumble</i>	17 €
Fresas silvestres, namelaka de vainilla, sorbete de fresa <i>Wild strawberries, vanilla namelaka, strawberry sorbet</i>	16 €
Chocolate negro, AOVE, flor de sal <i>Dark chocolate, Ibiza EVOO, fleur de sel</i>	18 €
Tiramisú Petunia <i>Petunia tiramisu</i>	21 €

Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero
Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter

En caso de contar con alguna alergia y/o intolerancia alimenticia, por favor póngase en contacto con nuestro personal para más información
If you have any allergies and/or food intolerances, please contact our staff for more information.