



ANTIPASTI E TAPAS / ENTRANTES Y TAPAS

Pan brioche con alici di Cetara “Armatore”, stracciatella di burrata e lime	12
Pan brioche con anchoas de Cetara “Armatore”, stracciatella de burrata y lima	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 4, 7</i>	
Tacos di tonno (3) con mango, salsa di soia, lime, erba cipollina e cipolla rossa marinata	18
Tacos de atún (3) con mango, salsa de soja, lima, cebollino y cebolla roja marinada	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 4, 6</i>	
☞ Tris di tartare (tonno con coulis di frutti di bosco, salmone con crema di avocado e gambero con salsa al mango)	25
Trío de tartar (atún con coulis de frutos rojos, salmón con crema de aguacate, y gambas con salsa al mango)	
<i>Allergeni / Alérgenos: 2, 4</i>	
Cozze in sauté con crostoni di pane	16
Mejillones salteados con pan crujente	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 14</i>	
Prosciutto iberico “Cebo de Campo” pan y tomate	24
Jamón ibérico “Cebo de Campo” con pan y tomate	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 8</i>	
Hummus alla barbabietola, crudite’ di verdure e pan pita	16
Hummus de remolacha, verduras cruyentes y pan pita	
<i>Allergeni / Alérgenos: 7, 8, 10, 11</i>	
Crocchette (4) di melanzane, patate e maionese alla menta	12
Croquetas (4) de berenjena patata con mayonesa de menta	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 3, 4</i>	

INSALATE / ENSALADAS (SOLO A PRANZO / SOLO ALMUERZO)

Caesar salad con pollo, bacon, grana e crostini di pane	19
Caesar salad con pollo, bacon, queso grana y picatostes	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 7</i>	
☞ Insalata con formaggio di capra, noci e composta di fichi di Formentera	19
Ensalada con queso de cabra, nueces y salsa de higos de Formentera	
<i>Allergeni / Alérgenos: 5, 7, 8</i>	
☞ Insalata greca con feta, pomodori, cetriolo, olive taggiasche e cipolla rossa	19
Ensalada griega con feta, tomate, pepino, aceitunas “taggiasca” y cebolla roja	
<i>Allergeni / Alérgenos: 7, 12</i>	

PANINI/ BOCADILLOS (SOLO A PRANZO / SOLO ALMUERZO)

Formentera Smash :	19
hamburger 100% manzo, cheddar, bacon, insalata, cetriolini, salsa burger, servito con potato bun e patate fritte	
burger 100% ternera, cheddar, bacon, ensalada, pepinos, salsa burger, servido con potato bun y patatas fritas	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 2, 7, 10</i>	
Lobster Roll :	26
Astice, sedano, cipollotto e mayonese al limone, servito con patatine fritte	
Bogavante, apio, cebollino y mayonese al limon, servido con patatas fritas	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 2, 4, 7, 10</i>	





PRIMI / PRIMEROS

Tagliolino fresco con burro, tartare di gamberi rossi e bottarga	24
Tagliolini frescos con mantequilla salada y gamba roja	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 2, 3, 7</i>	
Calamarata con pesto di pistacchio e burrata	19
Calamarata con pesto de pistacho y burrata	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 7, 8</i>	
Linguine alle vongole	24
Linguine con almejas	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 14</i>	
Spaghetti all'uovo al nero di seppia con gamberi, zucchine e bottarga	20
Espaguetis al huevo en tinta de sepia con gambas, calabacín y bottarga	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 2, 3, 4, 14</i>	
Spaghettono al pomodoro fresco e basilico	18
Spaghettono con tomate fresco y albahaca	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 7</i>	

SECONDI / SEGUNDOS

Calamaro alla piastra con pimiento del padrón e cialda di riso	20
Calamar a la plancha con pimiento del padrón y crujente de arroz	
<i>Allergeni / Alérgenos: 14</i>	
Mezzo polpo alla piastra con purè di patata al tartufo e paprika	25
Medio pulpo a la plancha con puré de patata trufado y paprika	
<i>Allergeni / Alérgenos: 7, 14</i>	
Frittura mista di pesce e verdure con maionese al lime	24
Fritura mixta de pescado y verduras con mayonesa de lima	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 2, 3, 4, 14</i>	
Pescato del giorno al forno alla mediterranea (olive taggiasche, pomodorini, patate) o alla griglia con patate al forno	p.s.m.
Pescado del día al horno al estilo mediterráneo (aceitunas Taggiasca, tomates cherry, patatas asadas) o a la parrilla con patatas asadas	
<i>Allergeni / Alérgenos: 4</i>	
Filetto di manzo con patata dolce e purè al rosmarino	26
Filete de ternera con boniato y puré al romero	
<i>Allergeni / Alérgenos: 7</i>	
Cotoletta XL di tacchino con pomodorini, rucola e patate fritte	19
Milanesa XL de pavo con tomatitos, rúcula y patatas fritas	
<i>Allergeni / Alérgenos: 1, 3</i>	

CONTORNI / GUARNICIONES

Pure' di patate (classico / tartufo / rosmarino)	Edamame al "sal de Ibiza"	Patatine fritte o al forno
Puré de patatas (clasico / trufa / romero)	Edamame a la "sal de Ibiza"	Patatas fritas o al horno
<i>Allergeni / Alérgenos: 7</i>	<i>Allergeni / Alérgenos: 7</i>	
Verdure di giornata grigliate	Pimiento del padrón	Insalata verde
Verduras del día a la parrilla	Pimientos del padrón	ensalada verde

Allergeni:

1. Glutine / 2. Crostacei / 3. Uova e derivati / 4. Pesce / 5. Arachidi e derivati / 6. Soia / 7. Latte e derivati / 8. Frutta a guscio / 9. Sedano / 10. Senape / 11. Sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti / 13. Lupini / 14. Molluschi
1. Gluten / 2. Crustáceos / 3. Huevos y derivados / 4. Pescado / 5. Cacahuets y derivados / 6. Soja / 7. Leche y derivados / 8. Frutos secos / 9. Apio / 10. Mostaza / 11. Sésamo / 12. Dióxido de sulfitos / 13. Altramuces / 14. Moluscos
Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Le nostre preparazioni hanno carattere artigianale e vengono realizzate in ambienti condivisi: non è quindi possibile garantire l'assenza totale di tracce di allergeni, glutine compreso, anche quando non previsti in ricetta. Offriamo piatti senza glutine su richiesta, ma non disponiamo di una cucina separata certificata gluten-free. Invitiamo le persone celiache o con allergie o intolleranze a segnalarlo al personale prima dell'ordine, così da valutare insieme l'opzione più sicura. In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004.

Los alérgenos se indican en el menú con un número de referencia. Nuestros platos son artesanales y se preparan en espacios compartidos; por lo tanto, no podemos garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos, incluido el gluten, incluso cuando no se especifica en la receta. Ofrecemos platos sin gluten bajo petición, pero no disponemos de una cocina independiente certificada como libre de gluten. Recomendamos a las personas con enfermedad celíaca, alergias o intolerancias que informen a nuestro personal antes de realizar su pedido para que podamos analizar juntos la opción más segura. Dependiendo de la disponibilidad del mercado, algunos productos se congelan o ultracongelan en origen. El pescado destinado al



