

TRES

RESTAURANTE

PLATOS PARA COMPARTIR

DISHES TO SHARE

1. Pan artesano con ali oli y aceitunas 3,50€
Homemade bread with alioli and olives
2. Ensalada de boniato y frutos secos con salsa de yogur 17,00€
Sweet potato and mixed nuts salad with yogurt dressing
3. Carpaccio de gambas 25,00€
Prawn carpaccio
4. Gyozas de verdura o pato 12,00€
Vegetable or duck gyozas
5. Zamburiñas a la plancha 16,00€
Grilled scallops
6. Pulpo a la brasa fusión asiática 29,00€
Grilled octopus Asian fusion
7. Bacalao glaseado con salsa de miso 30,00€
Cod glazed with miso sauce
8. Tartar de salmón 22,00€
Salmon tartare
9. Pollo marinado a la lima y finas hierbas 18,00€
Chicken marinated with lime and fine herbs
10. Salmón teriyaki con arroz Thai 28,00€
Teriyaki salmon with Thai rice

MENÚ NOCHE 25€

NIGHT MENU 25€

ENTRANTES

STARTERS

Gyozas de verdura o pato
Vegetable or duck gyozas

Ensalada burrata
Burrata salad

Ensalada de boniato y frutos secos
Sweet potato & nuts salad

PRINCIPAL

MAIN COURSE

Salmón con verduras Thai
Salmon with Thai vegetables

Pollo marinado a las hierbas
Herb-marinated chicken

POSTRE

DESSERT

Mochis de pistacho o frambuesa
Pistachio or raspberry mochis

Brownie con helado
Brownie with ice cream

Tarta de queso
Cheesecake

Tarta de queso ibicenca (flaó)
Ibizan cheesecake (flaó)

GRACIAS POR ELEGIRNOS

THANK YOU FOR CHOOSING US

