

C

A

S

A

SUD



ACA

MENU

ENTRADAS/STARTERS

APERITIVO DE LA CASA

6€

Aceitunas verdes y negras marinadas con perfume de cítricos, ajo y especias.
Mayonesa de ají amarillo, cúrcuma y cilantro, acompañado de pan recién horneado.

Green and black olives marinated with a scent of citrus, garlic and spices.
Mayonnaise with yellow chili, turmeric and coriander, accompanied by freshly baked bread.

BERENJENA EN ESCABECHE

12€

Asadas al horno Hasta conseguir una textura muy tierna, luego marinadas con escabeche tradicional de zanahoria, cebolla, ajo, puerro, apio y nuestro toque de anís y canela.

Roasted aubergine in the oven until obtaining a very tender texture, then marinated with traditional pickled carrot, onion, garlic, leek, celery and our touch of anise and cinnamon.

PROVOLETA

15€

Queso provolone fundido en plato de hierro de orado con ensalada de tomates secos, olivas de Aragón y pimientos asados.

Melted provolone cheese on an orado iron plate with a salad of dried tomatoes, olives from Aragon and roasted peppers.

MOLLEJITAS AL LIMÓN

20€

Tiernas y sabrosas laqueadas en gastrique de limón.
Tender and tasty Sweetbreads lacquered in lemon gastrique.



BAR DE BRASAS/GRILL BAR

PICADA DE CARNES

68€

Selección de cortes Premium de ganadería criada de manera tradicional, alimentada a base de pasturas. Angus, Black Angus y razas Premium de España

(Mínimo 2 personas)

Selection of Premium cuts from livestock raised in a traditional way, fed on pastures.

Angus, Black Angus and Premium breeds from Spain

(Minimum 2 persons).

CHORIPÁN

8€

Clásico bocadillo de chorizo criollo abierto en mariposa con chimichurri.

Classic Argentine Sausage sandwich with chimichurri.

LA EMPANADA

6€

Un mítico para todo momento ... Masa de trigo de espelta y trigo sarraceno fritas o al horno. Consulte con nuestro staff cuál es el relleno del día.

A mythical for all times ... Fried or baked spelled and buckwheat wheat dough. Check with our staff what is the filling of the day.

ENSALADAS/SALADS

DEL HUERTO IBICENCO

13€

Ensalada cruda de Verduras y hortalizas, fruta de temporada proveniente de diferentes huertos ecológicos de la isla.

Raw Vegetable Salad, seasonal fruit from different organic gardens on the island.

DE MI ABUELA

15€

Ensalada cocida de patatas, huevos cebolla morada, judías verdes, tomates, atún en conserva y perejil.

Cooked salad of potatoes, eggs, red onion, green beans, tomatoes, canned tuna and parsley.

TOMATES Y BURRATA

15€

Ensalada de Variedad de tomates de la isla, burrata y Hierbas frescas

Variety salad of island tomatoes, burrata and fresh herbs

DE CABRA

15€

Mezcla de lechugas y hojas orgánicas con nueces garrapiñadas, peras y queso de cabra.

Vinagreta de miel, chia y balsámico blanco.

Mix of organic lettuce and leaves with caramelised walnuts, pears and goat cheese.

Honey, chia and white balsamic vinaigrette.

SUPER FOOD

15€

Ensalada de Quinoa, granos de espelta, lentejas, aguacate, remolacha, calabaza y sus pipas, cebolla encurtida, granos de maíz. Aliñada con cúrcuma, jengibre, cilantro y albahaca fresca.

Quinoa salad, spelled grains, lentils, avocado, beets, pumpkin and its seeds, pickled onion, corn grains. Dressed with turmeric, ginger, coriander and fresh basil.



LA BRASA

ENTRAÑA DE NEBRASKA

35€

250gr. Entraña de Nebraska
250gr. Nebraska Skirt Steak

VACIO ANGUS DE URUGUAY

30€

300gr. Vacio Angus de Uruguay alimentado a pastura 100%
300gr. Free Range Angus Flank Steak

POLLO DE CAMPO

20€

Marinado con hierbas silvestres y limón encurtido.
Marinated Field Chicken with wild herbs and pickled lemon.

MATAMBRITO DE CERDO IBÉRICO

25€

Con hierbas silvestres y cítricos
Iberian Pork with wild citrus herbs

LOMO BAJO

45€

500gr. Lomo Bajo de vaca Frisona, madurado por 45 días, muy tierno y de gran sabor
500gr. Friesian Beef loin, matured for 45 days, very tender and great flavor

BIFE DE CHORIZO

28€

350gr. de Lomo bajo de raza Angus etiqueta negra (Uruguay)
350gr. Black Angus New York Strip (Uruguay)

OJO DE BIFE

32€

350gr. de Lomo alto de raza Angus etiqueta Negra (Uruguay)
350 Black Angus Rib Eye Steak (Uruguay)

COSTILLAS DE VACA

30€

Costilla de Black Angus cocida a baja temperatura durante 48hs y glaseada en jugo de asado.
48 hours Slow Cooked Black Angus Rib whit demi-glace.

COSTILLAS DE VACA

65€

800gr. Costilla de Black Angus cocida a baja temperatura durante 48hs y glaseada en jugo de asado.
800gr. 48 hours Slow Cooked Black Angus Rib whit demi-glace.

LUBINA SALVAJE

60€

A la brasa sin espinas con la piel bien crujiente, hierbas frescas y aceite de oliva Picual.
(para dos personas, lomos de 1 kg aprox.)
Crispy grilled Sea Bass fresh herbs and Picual olive oil.
(for two people, loins of 1 kg approx.)

CORDERO IBICENCO

30€

Paleta cocida a baja temperatura 36 horas
Ibiza Lamb. Shoulder cooked at low temperature 36 hours



DE COCINA

MILANESA   

25€

De lomo alto marinada en huevo y especias, pasada por pan rayado y luego frita.
Rib Eye Milanese

GUARNICIONES

LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA

TOMATO LETTUCE AND ONION

6€

PIMIENTOS ASADOS CON AJO Y VERMUT

ROASTED PEPPERS WITH GARLIC AND VERMUTH

6€

MAIZ ASADO CON MANTEQUILLA DE CHILE JALAPEÑO

ROASTED CORN WITH BUTTER FROM CHILE JALAPEÑO

6€

PIMIENTOS DEL PADRÓN FRITOS

FRIED PADRÓN PEPPERS

6€

PATATAS FRITAS CON PIEL

FRENCH FRIES WITH SKIN

7€

PATATA ASADA RELLENA DE AGUACATE Y PICO DE GALLO

ROASTED POTATO STUFFED WITH AVOCADO AND PICO DE GALLO

9€

VERDURAS ORGÁNICAS DEL HUERTO IBICENCO

ORGANIC VEGETABLES FROM THE IBIZA GARDEN

9€

PAN EXTRA 

EXTRA BREAD

3€

POSTRES/DESSERTS

LEMON PIE   

9,00€

CHOCOTORTA  

CHOCOLATE CAKE WITH MILK SWEET

9,00€

FRESAS CON NATA 

STRAWBERRIES WITH CREAM

9,00€

PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE 

CARAMEL PANCAKE

9,00€

FLAN CON DULCE DE LECHE 

CARAMEL FLAN

9,00€

VIGILANTE  

9,00€

Queso de Cabra Ibicenco Semi Curado y Dulce de Membrillo Ecológico
Semi Cured Ibizan Goat Cheese & Organic Quince Jelly

FRAMBONS 

9,00€

Frambuesas bañadas en Chocolate con Leche y Chocolate Blanco
Raspberries dipped in Milk Chocolate and White Chocolate