



PUERTO FINO IBIZA

FUEGO Y BRASA

Pan de masa madre y ali oli ahumado de ajo negro...|...6,00 €
Sourdough Bread and Smoked Black Garlic Aioli

Mix olivas aliñadas...|...6,00 € : Tabla de quesos italianos...|...23,00 €
Mixed Marinated Olives : Italian Cheese

Entrantes • Starters

Croqueta de cecina de wagyu...|...2,90 € / kg
Wagyu Cecina Croquette

Steak tartar de Black Angus americano con yema confitada...|...21,00 €
American Black Angus Steak Tartare with confit Egg Yolk
Con caviar osetra 10 gr...|...51,00 €
With 10 g Osetra Caviar

Picaña ahumada y madurada en carpaccio...|...23,00 €
Smoked and Dry-aged Picana Carpaccio

Vitel tonne de lengua de Angus...|...26,00 €
Vitello Tonnato with Angus Tongue

Jamón de Wagyu...|...35,00 € : Wagyu A5 japones 120 gr...|...55,00 €
Wagyu Ham : Japanese Wagyu A5 120 g

Bravas caseras...|...10,50 €
Homemade Bravas

Verduras a la brasa con romesco...|...19,00 €
Grilled vegetables with romesco

Tuétano a la brasa con Caviar Oscietra 10 gr...|...42,00 €
Grilled Bone Marrow with 10 g Oscietra Caviar

Tartar de Atún salvaje sobre Tuétano a la brasa...|...35,00 €
Wild Tuna Tartare ongrilled Bone Marrow

Ensaladas • Salads

Mix de tomates de temporada con burrata y pesto de pistacho...|...19,00 €
Seasonal Tomato Mix Salad with Burrata and Pistachio Pesto

Quinoa, setas, boniato, tomates, cebolla encurtida, espinacas y romesco...|...21,00 €
Quinoa, Mushrooms, Sweet Potato Salad with Tomatoes, Pickled Onion, Spinach and Romesco

Mix de hojas verdes, frutos secos y queso de cabra...|...19,00 €
Mixed Green Salad with Nuts, and Goat Cheese

Indíquenos si tiene intolerancia o alergia a algún alimento
Please let us know if you have any allergies or special food requirements

Nuestra selección de Carnes a la brasa Our selection of Meat from the Grill

Incluyen guarnición...|...Include Side Dish

Entrecot con hueso de vaca frisona madurada 60 días 350 gr...|...29,50 €
60-Day Aged Frisona Beef Bone-In Ribeye 350 g

Entrecot con hueso de vaca frisona madurada 60 días 500 gr...|...42,00 €
60-Day Aged Frisona Beef Bone-In Ribeye 500 g

Vacío uruguayo marinado en chimichurri 300 gr...|...25,00 €
Uruguayan Chimichurri Marinated Flank Steak 300 g

Lomo alto Black Angus argentino 350 gr...|...36,00 €
Argentinian Black Angus Ribeye 350 g

Picaña argentina 300 gr...|...26,00 € : Picaña de Wagyu 250 gr...|...48,00 €
Argentinian Picaña 300 g : Wagyu Picaña 250 g

Solomillo de vaca 250 gr...|...36,00 €
Beef Tenderloin 250 g

Entraña vaca nacional 250 gr...|...23,00 € : Entraña de Wagyu 250 gr...|...52,00 €
National Beef Skirt Steak 250 g : Wagyu Skir Steak 250 g

Secreto de cerdo Iberico de bellota...|...25,00 €
Acorn-Fed Iberian Pork Secreto

Hamburguesa de Wagyu, doble cheddar, encurtidos y foie...|...21,00 €
Wagyu Burger, Double Cheddar, Pickles, and Foie Gras

Chuletón de vaca frisona 45 días de maduración 800 gr...|...90,00 €
45-Day Aged Frisona Beef T-Bone 800 g

Chuletón de vaca gallega 45 días maduración 1 kg...|...120,00 €
45-Day Aged Galician Beef T-Bone 1 kg

Chuletón de Buey madurado...|...270,00 € / kg
Aged Ox T-Bone

Chuletón de Wagyu 45 días de maduración...|...290,00 € / kg
45-Dry Aged Wagyu

Servicio de pan • Bread Service...|...4,50 €

Del mar a la brasa • Seafood from the Grill

Salmon a la brasa con setas...|...23,00 € : Pulpo a la brasa, parmentier y chimichurri...|...29,00 €
Gilled Salmon with Mushrooms : Grilled Octopus, Parmentier, and Chimichurri



PUERTO FIJO IBIZA
— JERGO Y BRASA —