



## Entradas

Euros

1– Surtido de cocas de verduras, musola y sobrasada, coca payesa (trempó y cazón)	9,00
2– Surtido de canapés de pan payés con anchoas y sobrasada	9,00
3– Surtido de jamón y lomo de Jabugo (pan con tomate)	28,00
4– Surtido de rebozados (gambas, croquetas, chipirones, calamar romana, cazón, huevas de pescado)	22,50
5– Cazuela de gambas al ajillo o gabardina	29,50
6– Cazuela de calamar a la ibicenca	22,50
7– Cazuela de mejillones al vapor, o marinera	16,00
8– Festival de mariscos (almejas, escupiñas, navajas)	29,50
9– "Espardeñas"	33,00
10– Escupiñas (almejas de Menorca)	22,50
11– Almeja gigante de Carril	27,50
12– Ostras al natural	33,00
13– Canapés de "peix sec" de Formentera con mermelada de pimientos asados	13,50

## Ensaladas

Euros

14– Ensalada especial de la casa (lechuga, tomate, endivias, aguacate, espárragos, anchoas, ventresca y salmón)	16,50
15– Ensalada de trempó con alubias blancas, huevo duro, alcacarras, escabeche de bonito, arenques y vinagreta.	11,00
16– Ensalada payesa (pimientos, berenjenas, patatas asadas, cazón seco y bacalao)	11,00
17– Ensalada templada de langostinos, rúcula al balsámico crujiente de jamón ibérico	19,50
18– Tartar de bonito o serviola con vinagreta de tomate y aceite de cebollino	20,00
19– Ensalada de tomates con orégano y queso fresco de cabra de Ibiza	12,50
20– Melón con jamón de Jabugo	19,00

\* Pan, alioli o mantequilla y aceitunas (precio por persona) 1,50

Por favor, si usted es alérgico o celiaco, debería comunicarlo para poder adaptar nuestros platos.

Precio por persona, IVA incluido.



## *Sopas Verduras Pastas Huevos*

Euros

21- Gazpacho andaluz	11,50
22- Crema fría de puerros (Vichysoisse)	11,50
23- Sopa de pescadores	15,00
24- Sopa Ca n'Alfredo	11,00
25- Sopa de verduras "Can Tanqueta"	12,00
26- Menestra de verduras ibicencas con jamón ibérico	15,00
27- Canelones de verduras con pasas y piñones	19,50
28- Canelones de Nadal Ca n'Alfredo	19,50
29- Canelones de pescado y mariscos	20,00
30- Mil hojas de foie y manzana con salsa de cebolletas tiernas y vinagreta de piñones	21,00
31- Corazones de alcachofa rellenos de marisco y muselina de queso de cabra de Ibiza	22,50

## *Paellas Arroces Fideuas*

Euros

32- Paella Ca n'Alfredo (Mínimo 2 personas / Precio por persona)	22,50
33- Paella payesa (Mínimo 2 personas / Precio por persona)	22,50
34- Paella de marisco y pescado (Mínimo 2 personas / Precio por persona)	25,00
35- Paella de ciego Ca n'Alfredo (Mínimo 2 personas / Precio por persona)	23,50
36- Paella de ciego marisco y pescado (Mínimo 2 personas / Precio por persona)	25,50
37- Arroz negro (Mínimo 2 personas / Precio por persona)	22,50
38- Arroz a la marinera (Mínimo 2 personas / Precio por persona)	25,00
39- Arroz de bacalao y verduras (Mínimo 2 personas / Precio por persona)	22,50
40- Paella especial con bogavante y marisco (Mínimo 2 personas / Precio por persona)	35,00
41- Arroz de matanzas (típico) (Mínimo 2 personas / Precio por persona)	22,50
42- Fideuá de ciego marisco y pescado (Mínimo 2 personas / Precio por persona)	25,50

\* Pan, alioli o mantequilla y aceitunas (precio por persona)

150

Por favor, si usted es alérgico o celiaco, debería comunicarlo para poder adaptar nuestros platos.

Precio por persona, IVA incluido.



## Cocina Ibicenca y Regional

Euros

43– Cuinat (plato típico de Semana Santa)	●●	19,50
44– Potaje de legumbres y verduras		11,00
45– Habas a la Ibicenca		11,50
46– Sopas mallorquinas	●	11,50
47– "Bullit de peix" con arroz a banda (Mínimo 2 personas / Precio por persona)	●●	90€/kg
48– Guisado de pescado (caldereta de pescados de la costa) (Mínimo 2 personas / Precio por persona)	●●●	90€/kg
49– Caldereta de langosta ibicenca 1 kg.	●●●●	180€/kg
50– Escabeche de bonito o atún con vinagreta de cava	●●●●	22,50
51– "Borruda de ratjada" (guiso de raya)	●●●●	20,00
52– Bacalao Ca n'Alfredo con pasas y piñones	●●●●	25,00
53– Calamares rellenos de sobrasada	●●	25,00
54– Calamares en su tinta		25,00
55– Pescado al horno (gallo de San Pedro, cabracho, pargo, dentón o mero)		90€/kg
56– "Raons" con tumbet ("loritos" sólo temporada)		36,00
57– Huevos fritos con tumbet y sobrasada	●●	16,50
58– Tortilla payesa (patatas y verduras)	●●	16,00
59– Sofrito payés (cordero, pollo, sobrasada, butifarra y panceta)		22,00
60– Conejo con caracoles y setas		22,00
* Pan, alioli o mantequilla y aceitunas (precio por persona)		1,50

Por favor, si usted es alérgico o celiaco, debería comunicarlo para poder adaptar nuestros platos.

Precio por persona, IVA incluido.



## *Pescados*

Euros

61- Cambas y cigalas ibicencas	50.00
62- Parrillada de pescado y mariscos	36.50
63- Filetes de gallo de San Pedro con salsa de almendras	32.00
64- Ragut de mero y rape al "Pedro Ximénez"	32.00
65- Rape con salsa marinera	27.00
66- Cabracho a la espalda con ajos confitados y aromatizados con vinagre de manzana	33.00
67- Filetes de salmonete al perfume de romesco	23.00

## *Carnes*

Euros

68- Manitas de cerdo rellenas de setas	22.50
69- Corderito lechal de Santa Gertrudis al horno	27.00
70- Cochinito asado y puré de boniato	27.00
71- Chuletillas de cordero al ajillo o a la plancha	27.00
72- Entrecot a las hierbas y especias con cromesquis de arroz y trufas	27.50
73- Turnedó Ca n'Alfredo con foie y salsa de vino rancio	32.00
74- Troncos de berenjena rellenos de carne y muselina de verduras	22.50
75- Lomo de cerdo con "tumbet"	22.00
76- Pollo payés con cigalas e higos	22.50
77- Steak tartare (solomillo)	32.00
78- Huesos con col (plato típico. sólo en temporada)	25.00

\* Pan, alioli o mantequilla y aceitunas (precio por persona)

150

Por favor, si usted es alérgico o celiaco, debería comunicarlo para poder adaptar nuestros platos.

Precio por persona. IVA incluido.