






































## Entradas

Euros

- 1- Surtido de cocas de verduras, musola y sobrasada, coca payesa (trepó 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, escupías, navajas)   29,50
- 9- "Espardeñas"  33,00
- 10- Escupías (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 trepó con alubias blancas, huevo duro, alcaparras, 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 Iboiza  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)	1,50
--	------




















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

Precio por persona. IVA incluido.



## Cocina Ilicitenca y Regional

Euros

43- Cuinat (plato típico de Semana Santa) 	19,50
44- Potaje de legumbres y verduras	11,00
45- Habas a la Ilicitenca	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- "Borrida 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- Gambas 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 salmónete 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- Cochinillo 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.