CARTA SALON.pdf 1 30/6/26 5:49 p. m.

APERITIVOS I APPETIZERS

PAN Y ALIOLI 6pp
Pan con alioli de ajo asado y mantequilla.
Min. 2 personas
Warm bread with roasted garlic alioli and butter.
Min. 2 person.

PAN CON TOMATE 5
Pan cristal, tomate rosa y aceite de oliva.
Toasted crystal bread, pink tomato and olive oil.

TRIO DE OLIVAS 5
Mix de olivas (Gordál, Kalamata y Manzanilla).
Olives mix (Gordál, Kalamata and Manzanilla).

EDAMAME 9
Edamame clásico o picante.
Edamame classic or spicy.

PIMIENTOS DEL PADRON 8

COMENZAMOS I STARTERS

ANCHOAS 00 19
Anchoas cantábrico 00 con sus tostadas de pan con tomate.
00 Cantabrico anchovies, olive oil withtoasted slices of bread with tomato..

CARPACCIO DE GAMBAS 27
Gambas, mayonesa cítrica, togarashi, brotes de cilantro, aguacate, lima y aceite de oliva.
· Opcional caviar +9
Prawn carpaccio, citric mayonnaise, togarashi, coriander sprouts, avocado, lime and olive oil.
· Caviar optional +9

CARPACCIO DE PULPO 25
Pulpo, mayonesa de aceituna, lima, sal, togarashi, polvo de aceituna, aceite de oliva y patatas chips.
· Opcional caviar +9
Octopus, olive mayonnaise, lime, salt, togarashi, olive powder, olive oil with potatoes chips
· Caviar optional +9

MEJILLONES NIKKEI 22
Mejillones salteados en salsa de ají amarillo y mantequilla y cilantro.
Sautéed mussels in yellow garlic sauce and butter and coriander.

CALAMAR DORADO 20
Calamar entero rebozado acompañado con mayonesa cítrica y lima.
Fried squid with citric mayonnaise and lime.

JAMÓN IBÉRICO 20/37
Jamón Ibérico 50%.
Iberian Ham 50%.

CECINA 15/28
Centro de cecina, sal, lima y aceite trufado.
Cecina carpaccio, salt, lime zest and truffle oil.

EL BIKINI 20
Sándwich de tartar de atún rojo y mayonesa kimchi I
· Opcional caviar +9
Red tuna sandwich with kimchi sauce
· Caviar optional +9

RAW BAR

CEVICHE NORTEÑO 31
Corvina en leche de tigre, maíz cancha, maíz blanco y boniato.
Sea bass with leche de tigre, hot peppers, white corn and sweet potato.

CEVICHE MORADO 32
Atún rojo, cebolla morada, aguacate y edamame en salsa ponzu.
Red tuna with red onion, avocado and edamame in ponzu sauce.

TARTAR DE ATÚN 30
Atún rojo marinado con aceite de sésamo y brotes de cilantro, mayonesa cítrica, salsa ponzu y pan Carasau.
· Opcional caviar +9
Marinated red tuna in sesame oil and coriander sprouts, citric mayonnaise, ponzu sauce and Carasau bread
· Caviar optional +9

TIRADITO TIRACUYÁ 25
Salmón con salsa de fruta de la pasión e hilos de masa filo.
Salmon slices with passion fruit sauce and fillo threads.

TIRADITO DE TATAKI DE ATÚN 25
Tiradito de Atún rojo sellado, salsa ponzu, edamame, semillas de sesamo, negi, togarashi y aceite de trufa.
Sealed red tuna, ponzu sauce, edamame, sesame seeds, negi, togarashi and truffle oil.

OSTRAS POGET 9/ud
Consultar disponibilidad.
· Opcional caviar +9
Ask for availability.
· Caviar optional +9

CAVIAR OSCIETRA
10g · 35
30g · 100
50g · 165

SUSHI

SASHIMIS
2 unidades / 2 pieces
Atún / *Tuna* 14
Hamachi / *Hamachi* 13
Salmón / *Salmon* 12

NIGIRIS
2 unidades / 2 pieces
Atún / *Tuna* 14
Hamachi / *Hamachi* 13
Salmón / *Salmon* 12

NIGIRI HUANCA 14
2 unidades / 2 pieces
Atún rojo con salsa de ají amarillo.
Red tuna with yellow chili mayonnaise.

NIGIRI SALMÓN TRUFADO 13
2 unidades / 2 pieces
Salmón con aceite de trufa y ralladura de lima.
Salmon nigiri with truffle oil and lime zest.

VEGGIE ROLL 20
10 unidades / pieces
Roll de verduras.
Vegetable sushi roll.

MAKI SALMÓN TEMPURA 23
8 unidades / 8 pieces
Relleno de queso crema, rebozado en panko y coronado con tartar de salmón especial.
Small roll filled with soft cheese, breaded in panko with salmon tartare on top.

DOS TUNAS MAKI 25
10 unidades / 10 pieces
Tartar y tataki de atún, aguacate, negi y salsa nikkei.
Two tuna roll, avocado, scallion and nikkei sauce.

FURAI MAKI 25
10 unidades / 10 pieces
Salmón, aguacate y queso crema, rebozado en panko con salsa tare.
Salmon, avocado and creamy cheese roll breaded in panko with tare sauce.

ACEVICHADO MAKI 25
10 unidades / 10 pieces
Gamba furai y aguacate cubierto en Hamachi con salsa acevichada, togarashi y cebollino.
Furai prawn and avocado covered in Hamachi with acevichada sauce, togarashi and spring onion

IBIZA ROLL 25
10 unidades / 10 pieces
Gamba furai, queso crema, cubierto en salmón con lima y salsa tare.
Panko breaded prawn, soft cheese, covered with salmon, lime and tare sauce.

PRINCIPALES I MAINS

PULPO ANTICULLEGO 41
Pulpo en salsa anticuchera con su purée de boniato.
Octupus leg in anticuchera sauce, served with his sweet potatoes purée.

LUBINA A LA CHAPA 43
Filete de lubina con mantequilla batayaki, crema de ají amarillo, togarashi y cebollino.
Sea bass with japanese butter, limo chili, togarashi and onion spring.

LOMO ALTO ANGUS 39
Servido con chimichurri.
Served with chimichurri.

PLUMA IBERICA 36
Servido con chimichurri.
Served with chimichurri.

SMASH TIGER BURGER 29
Pan brioche, doble carne de vaca madurada, queso gouda, cebolla caramelizada y mayonesa trufada.
· Opcional de tomate +2 I Queso +2 I Cebolla caramelizada +2 I Bacon +2
Brioche bread, double dry-aged meat, gouda cheese, caramelized onion and truffle mayonnaise.
· Optional tomato +2 I Cheese +2 I Caramelized onion +2 I Bacon +2

ACOMPAÑAMIENTOS I SIDE DISHES

PATATAS TRUFADAS 14
Patatas fritas con queso y salsa tartufata.
Fried potatoes with cheese and truffle sauce.

ARROZ CHAUFA 13
Arroz al wok con vegetales, setas, huevo y salsa oriental.
Wok rice with vegetables, mushrooms, egg and oriental sauce.

PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRON 12

AGUACATE Y ENSALADILLA 14
Aguacate con ensaladilla de tomates, ajo, jengibre, cebolla y cilantro.
Avocado with fresh tomatoes, garlic, ginger, onion and coriander.

ENSALADAS I SALADS

BURRATA 23
Burrata acompañada con gazpacho, aceite de olivas, mix de tomates y cilantro.
· Opcional de atún rojo +6
Burrata salad, served with gazpacho, olive oil, tomatoe and coriander.
· Red tuna optional +6.

ENSALADA CÉSAR 23
Clásica Cesar con queso Parmesano, pan triturado con su salsa.
· Opcional: Gambas panko +2 | Pollo +2 | Atún +6
Classic Cesar with Parmesan cheese, crushed bread and his dressing.
· Opcional: Panko shrimp +2 | Chicken +2 | Red tuna +6

MENU KIDS
(SOLO PARA NIÑOS) I (ONLY FOR KIDS)

FINGERS DE POLLO 16
Fingers de pollo con patatas.
Chicken fingers with fried potatoes.

FISH AND CHIPS 16
Merluza rebozada con patatas.
Fried cod with fried potatoes.

PHILA ROLL 18
8 unidades / 8 pieces
Salmón, aguacate y queso crema cubierto en semillas de sesamo.
Salmon, avocado and creamy cheese roll covered in sesame.

POSTRES I DESSERTS

HELADO 12
3 bolas de helado, sabor a elegir.
3 scoops of ice cream, flavor of your.

AL CHURRO CHURRO 15
Churros con dulce de leche y chocolate.
Churros with milk toffee and chocolate.

LA CHOCOTEJA 18
Chocolate semi amargo 70% Perú, nuez pecana caramelizada, sal maldon y aceite de oliva.
70% Peruvian semi-sweet chocolate, candied pecan nuts, maldon salt and olive oil.

PLATO DE FRUTA 18
Mix de frutas disponibles del día / Consultar para eventuales alergias a los tipos de fruta.
Mix of fruits available of the day / Consult for possible allergies to types of fruit.

LOS VALORES DE LA CARTA ESTÁN EXPRESADOS EN EUROS - IVA INCLUIDO
THE PRICES ON THE CARD ARE EXPRESSED IN EUROS - VAT INCLUDED

PARA TODOS TIPOS DE EXTRAS E INFORMACIONES SOBRE ALÉRGENOS, CONSULTE CON SU CAMARERO.
FOR ALL TYPES OF EXTRAS AND INFORMATION ON ALLERGENS, PLEASE ASK YOUR SERVER.

UTILIZAMOS PRODUCTOS LOCALES DE LA MÁS ALTA CALIDAD Y EN TEMPORADA, TE PEDIMOS DISCULPAS SI ALGO NO ESTÁ DISPONIBLE.
WE USE LOCAL PRODUCE OF THE HIGHEST QUALITY AND ARE SEASONAL. WE APOLOGIZE IF ANYTHING IS UNAVAILABLE.

"TODOS NUESTROS PESCADOS SERVIDOS EN CRUDO HAN CONTINUADO EL PROCESO DE CONGELACIÓN A -20 GRADOS CENTÍGRADOS DURANTE AL MENOS 24 HORAS PARA ELIMINAR LAS BACTERIAS ANISAKIS."
ALL OUR FISH SERVED RAW HAVE CONTINUED THE FREEZING PROCESS AT -20 DEGREES CENTIGRADE FOR AT LEAST 24 HOURS TO ELIMINATE ANISAKIS BACTERIA.

CARTA SALON.pdf 2 30/6/26 5:49 p. m.

TIGRE MORADO

IBIZA