

# Bienvenido

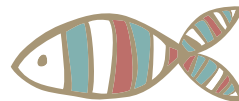
Le invitamos a viajar y descubrir las joyas escondidas de la gastronomía de "A Son de Mar". Ahora forma parte de nuestra tripulación.

Está todo preparado para saborear unas sensaciones únicas en el exclusivo puerto de Marina Botafoch en Ibiza.

# Welcome

*We invite you to travel and discover the hidden jewels of the "A Son de Mar" gastronomy. You are now part of our crew.*

*Everything is ready at the wonderful Marina Botafoch's harbour to experience unique sensations.*



# Para empezar a Navegar To Start Sailing

ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA Y SALSA VITELLO 13,00 €  
*TOMATO SALAD WITH TUNA BELLY AND VITELLO SAUCE*

ANCHOAS Y BOQUERONES CON ESCALIVADA 14,00 €  
*ANCHOVIES AND WHITEBAITS WITH "ESCALIVADA" (BAKED VEGETABLES)*

ENSALADA TEMPLADA DE VIEIRAS Y QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE PISTACHO 14,50 €  
*SCALLOPS AND GOAT CHEESE SALAD WITH PISTACHIO DRESSING*

ENSALADA VALENCIANA 9,50 €  
*VALENCIAN STYLE SALAD*

JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE CRISTAL Y TOMATE 27,00 €  
*IBERIAN HAM WITH CIABATTA BREAD AND TOMATO*



Nos gusta compartir  
We like sharing

PATATAS A SON DE MAR **7,00€**  
*A SON DE MAR POTATOES*

TORTILLA DE PATATAS TRUFADA **13,00€**  
*TRUFFLED SPANISH POTATO OMELETTE*

CROQUETAS VARIADAS CASERAS **10,00€**  
*HOMEMADE CROQUETTES SELECTION*

PARRILLADA DE VERDURAS CON KIMCHI, ROMESCO Y CENIZA **12,00€**  
*GRILLED VEGETABLES WITH KIMCHI, "ROMESCO" AND ASHES*

COCA DE TOMATE VINAROSSENCA **14,00€**  
*SALTY TOMATO CAKE "VINAROS STYLE"*

CALAMARES A LA ANDALUZA **13,00€**  
*ANDALUCIAN STYLE SQUIDS*



# Tradición Marinera

## Sailor's Tradition

¿Te gusta el arroz tradicional o meloso? ¡Elige el tuyo!  
*Do you like the rice dry or sticky? Choose yours!*

**Mín. 2 personas/Precio por persona**  
**Min. 2 people/Price per person**

PAELLA O FIDEUÁ DEL SENYORET **22,00€**  
*TRADITIONAL PAELLA OR NOODLES*

PAELLA O FIDEUÁ CON CARABINEROS **26,00€**  
*PAELLA OR NOODLES WITH ITALIAN RED PRAWNS*

ARROZ DE BOGAVANTE **28,00€**  
*RICE WITH LOBSTER*

ARROZ DE CIGALAS Y ALCACHOFAS **24,00€**  
*RICE WITH LANGOUSTINES AND ARTICHOKE*

ARROZ NEGRO **22,00€**  
*BLACK RICE*

PAELLA VALENCIANA **24,00€**  
*VALENCIAN STYLE PAELLA*



# Platos Principales

## Main Dishes

### Pasta

PASTA TROFFI CON MARISCO **15,00€**  
*TROFFI PASTA WITH SEAFOOD*

CANELONES CON POLLO PAYÉS **18,00€**  
*FARMER'S CHICKEN CANNELLONI*

TAGLIATELLE CON GAMBAS Y SEPIA EN SU TINTA **16,00€**  
*TAGLIATELLE WITH PRAWNS AND CUTTLEFISH IN ITS OWN INK*

### Del Mar • From the Sea

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON CREMA DE COLIFLOR, AJO ASADO Y VINO TINTO **19,00€**  
*COD FILLET WITH CAULIFLOWER CREAM, ROASTED GARLIC AND RED WINE*

LUBINA AL HORNO CON PATATA PANADERA **18,00€**  
*BAKED SEA BASS WITH POTATOES*

SUQUET DE RAPE **21,00€**  
*MONKFISH STEW*

PULPO BRASEADO CON SOBRASADA, CREMA DE BONIATO Y ACEITE DE AJO **19,00€**  
*ROASTED OCTOPUS WITH "SOBRASADA", SWEET POTATO CREAM AND GARLIC OIL*



# En tierra firme On the Mainland

CARRILLERAS CON PERAS AL VINO TINTO Y PARMENTIER DE CALABAZA **20,00€**  
*BEEF CHEEKS STEW WITH RED WINE, PEARS AND PUMPKING PARMENTIER*

TOMAHAWK DE ANGUS CON PATATAS ASADAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN (RACIÓN PARA 2 PERSONAS) **70,00€**  
*TOMAHAWK ANGUS STEAK WITH BAKED POTATOES AND "PADRÓN" PEPPERS (PORTION FOR 2 PEOPLE)*

HAMBURGUESA GOURMET DE TERNERA **14,00€**  
*GOURMET BEEF BURGER*

PLUMA IBÉRICA CON SALSA DE OSTRAS Y VERDURAS SALTEADAS **19,00€**  
*IBERIAN PORK STEAK WITH OYSTER SAUCE AND STIR-FRIED VEGETABLES*

SOLOMILLO DE TERNERA CON PARMENTIER AHUMADO **23,00€**  
*SIRLOIN STEAK WITH SMOKED PARMENTIER*



# En aguas dulces In Sweet waters

TORRIJA DE HORCHATA CARAMELIZADA 7,00€  
*CARAMELISED FRENCH TOAST WITH ORGEAT*

PASTEL DE CALABAZA CON YOGUR, NARANJA Y QUESO 6,00€  
*PUMPKIN PIE WITH YOGURT, ORANGE AND CHEESE*

TEXTURAS DE CHOCOLATE 7,00€  
*CHOCOLATE TEXTURES*

ESPUMA DE CREMA CATALANA CON COULIS DE LIMA 6,00€  
*CATALAN CREAM FROTH WITH LIME COULIS*

SORBETE DE MANGO O SORBETE DE LIMA Y ALBAHACA 6,00€  
*MANGO SORBET OR LIME AND BASIL SORBET*

