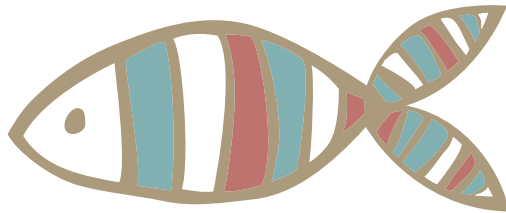


a son
de
MAR



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 de 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.



Precios en euros
IVA incluido

*Prices in euros
VAT included*

Para empezar a Navegar

To Start sailing

Anchoas de Santoña 00 y boquerones con escalivada <i>Anchovies and whitebaits with escalivada (roasted vegetables)</i>	19,5
Berenjena blanca con sardina, queso feta y vinagreta de piñones <i>White eggplant with sardine, feta cheese and pinenuts dressing</i>	16,5
Ensalada de bonito y bacalao con salsa xató <i>Tuna and cod salad with xató sauce</i>	12
Jamón Ibérico 75% con pan de cristal y tomate <i>Iberian Ham 75% with ciabatta bread and tomato</i>	29
Salmón ahumado con zanahoria y frutos garrapiñados <i>Smoked salmon with carrot and candied fruits</i>	18,5

Nos gusta compartir We like sharing

Calamar a la andaluza con salsa de jengibre y mayonesa de harissa <i>Andalucian style squids with ginger and harissa mayonnaise sauce</i>	17
Croquetas caseras de jamón Ibérico <i>Homemade spanish ham croquettes</i>	10
Mejillones a la marinera <i>Sailor's style mussels</i>	14,5
Patatas A Son de Mar <i>A Son de mar potatoes</i>	7,5
Parrillada de verduras ecológicas de "Terra Masia Ibiza " <i>"Terra Masia Ibiza" ecological grilled vegetables</i>	15
Tortilla de patatas con espuma de trufa <i>Spanish potato omelette with truffel foam</i>	14,5

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!
Min. 2 personas (p.p.p.) · *Min 2 people (p.p.p.)*

Arroz o fideuá del senyoret <i>Traditional paella or noodles</i>	22
Arroz o fideuá con carabineros <i>Paella or noodles with italian scarlet prawns</i>	28
Arroz de bogavante <i>Rice with lobster</i>	28
Arroz de cigalas y alcachofas <i>Rice with langoustines and artichokes</i>	24
Arroz negro <i>Black rice</i>	22
Paella valenciana <i>Valencia style paella</i>	24

Platos principales

Main Dishes

Del Mar . From the sea

Lubina a la espalda con judías verdes, algas y vinagreta de curry <i>Grilled sea bass with green beans, seaweed and curry vinaigrette</i>	22,5
Medallón de rape con salsa de erizos <i>Monkfish medallion with sea urchin sauce</i>	25
Pulpo braseado con sobrasada, crema de calabaza y aceite de ajo <i>Grilled octopus with sobrasada, pumpkining cream and garlic oil</i>	22

En tierra firme On the Mainland

Carré de cordero con costra de finas hierbas y patatas ibicencas <i>Lamb rack with herbs crust and potatoes from Ibiza</i>	26,5
Canelón de carrillera con salsa de boletus y aceite de trufa <i>Beef cheeks cannelloni with boletus sauce and truffle oil</i>	21
Hamburguesa de Angus a la parrilla <i>Grilled Angus burger</i>	16,5
Solomillo de ternera con verduras ecológicas de Terra Masia Ibiza <i>Sirloin steak with grilled ecological vegetables from Terra Masia Ibiza</i>	23,5

En aguas dulces In sweet waters

Chocolate, naranja y café <i>Chocolate, orange and coffee</i>	7
Espuma de crema catalana con piña <i>Catalan cream foam with pineapple</i>	7
Sorbete de frambuesa <i>Raspberry sorbet</i>	6
Surtido de postres <i>Desserts assortment</i>	5.5 p.p.p <i>min. 2 p.</i>

Suena a mar
sabe a Mediterráneo

