



Entrantes

Starters

Croquetas De Quinoa ^(v)

17

con mayonesa de curry, miel y remolacha

Quinoa And Chickpeas Croquette ^(v)

with honey and beetroot mayonnaise and a hint of curry

Sandía A La Brasa ^(v)

22

con rúcula, confitura de tomate, almendras tostadas y queso de cabra curado ibicenco

Grilled Watermelon ^(v)

glazed in agave, with rocket, toasted almond and Ibicencan cured goat cheese

Milhojas De Tartar De Berenjena ^(v)

21

con tzatziki, tomate semiseco y pan Carasatu

Aubergine Tartare Millefeuille ^(v)

with tzatziki, semi-dried tomato and Carasatu bread

Ensalada De Calabacín ^(Vg)

24

con bayas de goji, garbanzos, menta, vinagreta de mostaza de Dijon y queso feta vegano

Tri-colored Courgette Salad ^(Vg)

with goji berries, mint, chickpeas, Dijon mustard vinaigrette and vegan feta

Pannacotta De Burrata

21

con sardinas ahumadas y compota de tomate

Pannacotta Of Burrata

with smoked sardine and tomato compote

Zamburiñas A La Parrilla

28

con mantequilla de chili y lima

Grilled Queen Scallops

served with a chili and lime butter



Entrantes

Starters

Carpaccio De Vaca Frisona Gallega Madurada 27

con yema y tapenade de tomate, anchoa y aceituna Gordal

Dry Aged Galician Beef carpaccio

with egg yolk and tomato tapenade, anchovy and "Gordal" olive

Almejas Al Vapor 34

con aire de jalapeño y salicornia

Steamed Manila Clams

with jalapeños emulsion and samphire

Fritura Aiyanna 29

de cazón adobado, puntillas, gallo San Pedro y mayonesa de lima

Aiyanna's Mixed Fried Fish

a selection of baby squid, John Dory and dogfish chunks, served with a lime mayonnaise

Crudo De Vieira 29

gamba blanca con caviar y bloody Mary verde

Fresh Laminated Scallop

served raw with shrimps, caviar and green bloody Mary

Ensalada De Salmón Marinado 25

con tomate Cherry, nueces, encurtidos, lechuga y vinagreta de sésamo y rábano

Marinated Salmon Salad

with cherry tomato, wholenut, pickled vegetables, lettuce and horseradish and sesame vinaigrette



Principales Mains

Risotto De Tomates Secos ^(v)

25

con calabacín, rúcula y cremoso de queso labneh

Sundried Tomato Risotto ^(v)

with courgettes, rocket and a creamy labneh cheese

Ravioli Caseros De Calabaza ^(v)

29

con salsa de tomate Datterino amarillo, pecorino, calabacín, rúcula y piñones

Homemade Pumpkin Ravioli ^(v)

with yellow Datterino sauce, pecorino cheese, courgettes, rocket and pine nuts

Coliflor Asada ^(vg)

24

con romanesco, bimi, salsa miso, lima y granola de anacardos con agave

Roasted Cauliflower ^(vg)

with Romanesco, tenderstem broccoli, miso sauce, lime and blend of cashew nuts crushed with agave

Berenjenas “Perlina” ^(vg)

26

con cremoso de queso vegano, granada, alcaparras y tomates semisecos y quínoa crujiente

Chargrilled “Perlina” Aubergine ^(vg)

with creamy vegan cheese, pomegranate, capers and semi-dry tomatoes and crunchy quinoa

..



Principales Mains

Arroz De Chipirones Y Sepia

28

al Pedro Ximénez con alioli de ajo negro

Baby Squid And Cuttlefish Risotto

with Pedro Ximénez reduction and black garlic alioli

Timbal De Pulpo

37

con puré de boniato, muselina de pimentón de la vera y salicornia

Octopus Timbalgrilled octopus layered with sweet potato parmentier,
savory smoked paprika ali oli and samphire**Fettuccine Con Bogavante**

43

con tomates cherry, salvia y salicornia

Lobster Fettuccine

with fresh cherry tomatoes, sage and samphire

Lomos De Pargo

34

con guarnición mediterránea de tomate cherry, aceitunas Kalamata y
alcaparras**Fillet Of Red Snapper**served with a Mediterranean medley of cherry tomatoes,
Kalamata olives, capers and fresh herbs**Rape y Gambas**

39

al estilo "bullit", con patata al azafrán, tirabeque y allioli

Monkfish And Prawns "Bullit"our take on an Ibizan typical stew, with saffron potatoes, snow
peas and allioli



Principales Mains

Pollo De Corral A La Brasa

29

al Josper deshuesado y marinado con Zaatar y limón,
acompañado de patatas baby, pasas y piñones

Chargrilled Free Range Chicken

grilled in the Josper oven with 'Zaatar' spice, served with baby baked
potatoes, sauteed spinach, pine nuts and raisins

Lingote De Cordero Confitado

35

con agua de rosas, acompañado de puré de calabazas
asadas y tabulé cítrico

Confit Lamb Terrine

with light couscous and a fresh mint yogurt sauce

Corte Bajo De Wagyu A La Parrilla

45

con patatas al tomillo, caviar de mostaza y demi-glacé de
cordero al estragón

Seared Wagyu Flank Steak

with mixed vegetables and lamb and tarragon jus

Hamburguesa De Ternera Gallega (hasta las 6 pm)

29

en pan de cristal, cebolla frita, rúcula, queso de Mahón y
mayonesa de trufa con patatas fritas

Aiyanna's Classic Hamburger (until 6 pm)

100% Galician beef, grilled Mahon cheese, fried onions,
rocket, truffle mayonnaise and French fries



Guarniciones

Sides

Boniato A La Brasa

con chili, lima y miel

Grilled Sweet Potato

with chili, lime and honey

8

Ensalada De Pepino

con kimtchi, zanahoria y col

Cucumber Salad

with kimtchi, carrot and cabbage

7

Brócoli Al Vapor

con aceite al romero y sal de citrico

Steamed Broccoli

with rosemary infused olive oil and citrus salt

8

Ensalada De Remolacha

con hinojo, pan de calabaza y una vinagreta de soja, sésamo y lima

Beetroot Salad

with fennel, pumpkin bread and a sesame, soy and lime vinaigrette

9

Patatas Fritas

French Fries

8