



Entrantes

Starters

Croquetas De Idiazábal ^(v) acompañadas de mermelada de tomate y togarashi Crispy Idiazábal (Basque sheep cream cheese) Croquettes ^(v) with tomato confiture and a touch of togarashi	18
Sandía A La Brasa ^(v) con rúcula, confitura de tomate, almendras tostadas y queso de cabra ibicenco Grilled Watermelon ^(v) glazed in agave, with rocket, toasted almond and Ibizencan goat cheese	23
Tartar De Tomate San Marzano con aliño ligeramente encurtido, salsa tonnata y “carta di música” crujiente San Marzano Tomato Tartare with a lightly pickled dressing, tonnata sauce and “carta di musica” crisp	23
Pannacotta De Burrata con sardinas ahumadas y compota de tomate Burrata Pannacotta with smoked sardines and tomato compote	22
Selección De Hojas Tiernas De Temporada ^(v) con aguacate cremoso, pepino y judías verdes crujientes, manzana Granny Smith ligeramente ácida, delicada crema de mascarpone y cebolleta fresca Seasonal Green Leaf Salad ^(v) with creamy avocado, crisp cucumber, crunchy green beans, tart Granny Smith apple, delicate mascarpone cream, and fresh spring onion	23
Ensalada De Salmón Marinado con tomates cherry, nueces, encurtidos, lechuga con vinagreta de sésamo y rábano Marinated Salmon Salad with cherry tomatoes, walnuts, pickled vegetables, lettuce and horseradish and sesame vinaigrette	27



Entrantes

Starters

Tartar De Atún Rojo 32

con aguacate al ajillo, perlas de chili y pane carasau crujiente

Yellowfin Tuna Tartare

with avocado cream, chili pearls and crispy pane carasau

Zamburiñas A La Parrilla 29

con mantequilla de chili y lima

Grilled Queen Scallops

served with a chili and lime butter

Carpaccio De Vaca Frisona Gallega Madurada 28

con yema y tapenade de tomate, anchoas y aceituna gordal

Dry Aged Galician Beef Carpaccio

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

Fritura De Gallo San Pedro 27

en adobo andaluz, con mayonesa de lima y alioli de romesco

Crispy Light- Fried John Dory

with Andalusian marinade, lime mayonnaise and romesco aioli

Crema De Apionabo Y Coco Con Anguila Ahumada 26

manzana osmotizada y aceite de hierbas frescas

Celeriac And Coconut Cream With Smoked Eel

compressed apple and fresh herbs infused oil

Jamón Ibérico De Bellota 38

con pan de cristal y tomate

Acorn Fed Iberian Cured Ham

with light, crispy bread and fresh tomato



Principales Mains

Risotto De La Huerta ^(v) 25

con espárrago verde, coliflor, straciatella, remolacha y tomates semi secos

Organic Garden Risotto ^(v)

with green asparagus, cauliflower, straciatella, beetroot and semi-dried tomatoes

Ravioli Caseros De Berenjena Y Pecorino ^(v) 29

con tomate cherry asado y mantequilla al limón

Homemade Aubergine And Pecorino Ravioli ^(v)

with roasted cherry tomatoes and lemon butter

Tonnarelli Con Vongole 30

pasta fresca artesanal de corte grueso con almeja gallega

Tonnarelli Vongole

artisan thick pasta with clams

Arroz A Banda Con Carabinero 45

arroz acquerello meloso en reducción de fumet rojo y crustáceos

Risotto "A Banda" & Whole Wild Scarlet Shrimp

creamy Acquerello rice in rich red Mediterranean crustacean fumet



Principales Mains

Berenjena Asada (vg) con glaseado de hoisin y tzatziki Roasted Aubergine (vg) with hoisin glaze and tzatziki	25
Coliflor Asada (vg) con romanesco, bimi, salsa miso, lima y granola de anacardos con agave Roasted Cauliflower (vg) with Romanesco, tender stem broccoli, miso sauce, lime and blend of cashew nuts crushed with agave	26
Timbal De Pulpo con puré de boniato, muselina de pimentón de la vera y salicornia Octopus Timbal grilled octopus layered with sweet potato parmentier, savory smoked paprika ali oli and samphire	37
Bacalao Confitado con salsa de sidra al azafrán, gambas y bimi Confit Cod with cider and saffron sauce, prawns and broccolini	35
Lomos De Salmonete con guarnición mediterránea de tomate cherry, aceitunas Kalamata y alcaparras Red Mullet Fillets served with a Mediterranean medley of cherry tomatoes, Kalamata olives, capers and fresh herbs	44



Principales Mains

Pollo De Corral A La Brasa 30

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

Chargrilled Free Range Chicken

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

Pluma Ibérica De Bellota 38

Con cremoso de coliflor y salteado de verduras

Iberian Acorn Fed Pork "Pluma"

with creamy cauliflower purée and seasonal sautéed
vegetables

Tagliata De Ternera Lechal 42

con parmentier al azafrán, ensalada de calabacín y
parmesano, aliñada con vinagreta de calamansi

Veal Rib Tagliata (Sliced)

served with saffron parmentier, courgette and Parmesan
salad, dressed with a calamansi vinaigrette

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 crema agria, cilantro y salsa de chili dulce Chargrilled Sweet Potato with sour cream, coriander and sweet chili sauce	8
Ensalada De Pepino con mayonesa de kimchi, zanahoria y col Cucumber Salad with kimchi mayonnaise, carrot and cabbage	7
Brócoli Al Vapor con aceite al romero y sal de cítrico Steamed Broccoli with rosemary infused olive oil and citrus salt	8
Ensalada De Hinojo Y Espinacas con granada y almendras laminadas Fenel And Baby Spinach Salad with pomegranate and almonds	9
Patatas Fritas French Fries	8

Si tiene alguna alergia, intolerancia o requerimiento dietético especial, por favor consulte con un miembro de nuestro equipo antes de realizar su pedido.

If you have any allergies, intolerances, or specific dietary requirements, please consult a member of our team before placing your order.