

Entrantes - Starters



Ensalada De Salmón Marinado

28

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

Ceviche De Lubina

34

en su leche de tigre con crema de boniato, choclo y cebolla morada

Sea Bass Ceviche

marinated in its signature *leche de tigre*, served with sweet potato purée, Peruvian corn (*choclo*) and red onion

Brioche De Tartar Y Stracciatella Trufada

18/ud

pan brioche relleno de tartar de ternera lechal y cremosa stracciatella trufada

(suplemento de caviar Oscietra +€15)

Brioche With Beef Tartare And Truffled Stracciatella

buttery brioche filled with veal beef tartare and creamy truffled stracciatella (Oscietra caviar supplement +€15)

Carabineros Al Jospé (mín. 2 unid.)

45/ud

Grilled Red King Prawns (min. 2)

Principales - Main Courses



Paccheri Con Tris De Tomate

25

tomates confitados, semisecos y amarillos, burrata cremosa, alcaparras y aceitunas

Paccheri With Three Tomatoes

paccheri with confit, semi-dried and yellow tomatoes, creamy burrata, capers and olives

Calamar A La Plancha

34

con ensalada fresca de pomelo y aguacate y citronette de yuzu kosho

Grilled Squid

served with a fresh grapefruit and avocado salad and a yuzu kosho citronette

Pollo A La Brasa

33

pollo a la brasa acompañado de ensalada César

Char-grilled Chicken

served with Caesar salad

Hamburguesa De Ternera Gallega

29

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

Aiyanna's Classic Hamburger

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

Entrantes - Starters



Tartar De Cigala

27

con crema fría de almendras y naranja, aceite de menta y hebras de guindilla
(Suplemento de caviar Oscietra +15)

Langoustine Tartare

with creamed almond and orange velouté, mint oil and chili threads
(Oscietra Caviar Supplement +€15)

Carabineros Al Josper (mín. 2 unid.)

45/ud

Grilled Red King Prawns (min. 2)

Principales - Main Courses



Risotto Al Limón Ibicenco Con Velo De Gambas

46

arroz cocinado con un intenso fondo de crustáceos, mantecado con un toque fresco de limón ibicenco y cubierto con un delicado carpaccio de gambas
(Suplemento de caviar Oscietra +€15)

Ibizan Lemon Risotto with Prawn Veil

creamy rice cooked in a rich shellfish broth, creamed with fresh Ibizan lemon, and topped with a delicate prawn carpaccio
(Oscietra caviar supplement +€15)

Lomo De Bacalao Cantábrico Confitado

45

con reducción de sidra al azafrán y bimi
(Suplemento de caviar Oscietra +€15)

Cantabrian Cod Fillet Confit

with saffron-infused cider reduction and tender stem broccoli
(Oscietra caviar supplement +€15)

T-bone De Angus Nacional

14 / 100g

asado al horno Josper, acompañado de patata crujiente y pimiento del Padrón
Spanish Angus T-bone

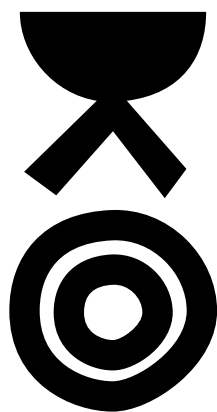
Josper-grilled and served with crispy potatoe and Padron pepper

Pluma Ibérica De Bellota

38

con cremoso de coliflor y salteado de verduras
Iberian Acorn Fed "Pluma"

with creamy cauliflower purée and seasonal sautéed vegetables



aiyanna
IBIZA



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 almonds and Ibizencan goat cheese	23
Ensalada De Tomate Ibicenco Y Ventresca De Atún Confitada con láminas de cebolla tierna y emulsión de sus jugos Ibizenca Tomato Salad With Confit Tuna Belly sliced spring onion and a rich pan-juice emulsion	24
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
Tartar De Atún Rojo con aguacate al ajillo, perlas de chili y pane carasau crujiente Yellowfin Tuna Tartare with avocado cream, chili pearls and crispy pane carasau	33
Zamburiñas A La Parrilla con mantequilla de chili y lima Grilled Queen Scallops served with a chili and lime butter	29
Carpaccio De Gamba Roja con aliño cítrico y sabores del Mediterráneo (suplemento de caviar Oscietra +€15) Red Prawn Carpaccio with citrus dressing and Mediterranean flavor (Oscietra caviar supplement +€15)	36

Entrantes - Starters



Carpaccio De Vaca Frisona Gallega Madurada

28

con yema y tapenade de tomate, anchoas y aceituna gordal
(suplemento de caviar Oscietra +€15)

Dry Aged Galician Beef Carpaccio

with egg yolk and tomato tapenade, anchovy and "Gordal" olive
(Oscietra caviar supplement +€15)

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

Jamón Ibérico De Bellota

39

con pan de cristal y tomate

Acorn Fed Iberian Cured Ham

with light, crispy bread and fresh tomato

Pasta y Arroz - Pasta and Rice



Risotto De La Huerta ^(v)

25

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

Organic Garden Risotto ^(v)

with green asparagus, cauliflower, stracciatella, 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

33

pasta fresca artesanal de corte grueso con almejas gallegas

Tonnarelli Vongole

artisan thick pasta with Galician 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



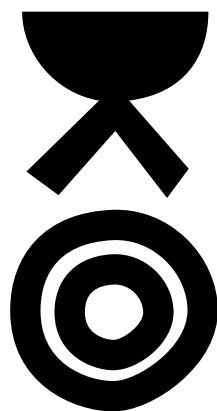
Timbal De Pulpo con puré de boniato, muselina de pimentón de la vera y salicornia Octopus Timbal grilled octopus layered with sweet potato parmentier, savory smoked paprika ali oli and samphire	37
Filete De Lubina Atlántica con guarnición mediterránea de tomate cherry, aceitunas Kalamata, patata y alcaparras Atlantic Sea Bass Fillet served with a Mediterranean medley of cherry tomatoes, Kalamata olives, capers, potato and fresh herbs	34
Solomillo De Ternera A La Brasa con criolla de tomate, pimienta y hierbas, y cogollo marcado al fuego Chargrilled Beef Fillet with tomato, pepper and herb dressing, and flame-grilled baby gem lettuce	44
Tagliata De Ternera Lechal 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	42
Pescado Del Día Al Peso Catch Of The Day	p/kg
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



Boniato A La Brasa con crema agria, cilantro, cebolla encurtida y salsa de chili dulce	8
Chargrilled Sweet Potato with sour cream, coriander, pickled onions and sweet chili sauce	
Ensalada De Col y Pepino con mayonesa de Kimchi y zanahoria	7
Cabbage And Cucumber Salad with Kimchi mayonnaise and carrot	
Brócoli Bimi Al Vapor con vinagretta de frambuesa y almendra laminada	10
Steamed Tenderstem Broccoli with a balsamic vinaigrette and flaked almonds	
Pimientos Del Padrón	8
Padron Peppers	
Patatas Fritas	8
French Fries	

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.



aiyanna

IBIZA



Postres - Desserts

Inspiración De Limón

10

con crumble, merengue italiano, crema de limón, sorbete de frambuesa y gel de limón

Lemon Elements

with crumble, Italian merengue, lemon crème pâtissiere, raspberry sorbet and candied lemon

Delicia De Mango Y Fruta De La Pasión

12

mousse tropical con fina cobertura de fruta de la pasión, corazón cremoso de fruta fresca y geles de fruta de la pasión y frambuesa

Mango & Passion Fruit Delight

tropical mousse with a delicate passion fruit glaze, filled with a creamy fresh fruit centre and passion fruit and raspberry gels

Texturas De Chocolate Y Avellana

14

merengue de avellana con crujiente de chocolate, tulipa de cacao y suave namelaka de chocolate

Chocolate And Hazelnut Textures

hazelnut meringue with chocolate crisp, cocoa tuile and a smooth chocolate namelaka

Tarta De Queso

10

Cremosa tarta de queso con un sutil toque de queso de cabra, acompañada de cerezas Amarena italianas

Cheesecake

silky and indulgent cheesecake with a subtle hint of goat's cheese, served with Italian Amarena cherries



Postres - Desserts

Tartar De Fresas Y Ruibarbo (vg)

9

fresas y ruibarbo marinados en yuzu y pimienta de Sichuan,
servidos con una ligera espuma de lichi y pistachos

Strawberry & Rhubarb Tartare (vg)

yuzu and Sichuan pepper-marinated strawberries and rhubarb, served
with light lychee foam and pistachios

Tiramisú Tradicional

12

clásico tiramisú sobre tierra de chocolate y gel de café

Traditional Tiramisu

classic tiramisu served on chocolate soil and a base of coffee gelée

Selección De Fruta De Temporada

18

Seasonal Fruit Platter

Helado Artesano (2 bolas)

10

Artisanal Ice Cream (2 scoops)



Desserts

Drinks

Tennessee Honey Coffee

14

combina la suavidad del bourbon, miel, la intensidad del café, la cremosidad de la nata montada con chocolate

it combines the smoothness of bourbon, honey, the intensity of coffee, and the creaminess of whipped cream with chocolate

Café Shakerato

12

espresso frío agitado con vainilla, refrescante, de cuerpo aterciopelado y aroma intenso

cold espresso shaken with vanilla, refreshing, with a velvety body and intense aroma

Vino Porto Tawny 100ml

12

Vino Pedro Ximénez XS 100ml

15

Vino Tokaji Aszú (5 Putonyos) 100ml

19
