



# YELLOW FISH

## BEACH CLUB by W Ibiza

### AT YOUR FINGERTIPS

**MINI BEEF HAMBURGERS (3 PCS.)**  € 27  
Smoked veal, lettuce, tomatoes, Mahón cheese, cecina de León, chipotle mayonnaise, caramelized onions

**CHICKPEA HUMMUS WITH CRUDITÉS**  € 12  
Pedrosillanos chickpeas, tahini, pita bread Smoked veal, lettuce, tomatoes, Mahón cheese, cecina de León, chipotle mayonnaise, caramelized onions

**MANCHEGO CHEESE SANDWICH WITH HAM AND TRUFFLES**  € 18

**MEDITERRANEAN FISH OF THE DAY CEVICHE**  € 16  
Catch of the day, green aguachile with peppermint

**CREAMY HAM CROQUETTES (6 PCS.)**  € 14

**CHARCOAL GRILLED EGGPLANT (VEGETARIAN)** € 12  
Jospir smoked eggplant, miso mayonnaise, caramelized walnuts, agave syrup

**OYSTERS BY LOUIS (4 PCS.)**  € 26  
Oysters from Marennes Oleron region (France)

#### SELECT FROM:

Natural oysters  
Tropical-style oysters (served with mango & tiger milk) Smoked veal, lettuce, tomatoes, Mahón cheese, cecina de León, chipotle mayonnaise, caramelized onions

### SHARING IS CARING

**LOBSTER FROM FORMENTERA**  € 40 p.p.  
Minimum 2 people  
Pan fried potatoes, Padrón bell pepper, fried egg, Formentera lobster

**BELLOTA IBERIAN HAM** € 24

**CANTABRIAN ANCHOVIES FILLET**  € 16

**IBERIAN CHARCUTERIE**  € 33  
Manchego cheese, chorizo, olives, sausage, chorizo, loin, Idiazábal cheese, local marmalade

**ARAYES**  € 18  
Grilled pita bread stuffed with lamb & local spices

### STARTERS

**CARPACCIO OF RED TUNA FILLET**  € 38  
Red tuna, black olive powder, Ibiza salt, sesame seeds

**SIRLOIN TARTAR WITH MARROW BONE**  € 25  
Sirloin steak, capers, anchovies, egg yolk, mustard, Lea Perrins sauce

**CALAMARI ANDALUSIAN STYLE**  € 22  
Fried Calamari with black garlic aioli

**CHERRY TOMATO GAZPACHO FROM OUR ISLANDS (VEGAN)**  € 10  
With toasted almonds & extra virgin olive oil

**SALAD OF FENNEL & GREEN APPLE (VEGAN)** € 15  
Fennel & Green Apple salad, kalamata olives, citric sauce

**RAF TOMATO & BREAD CRUST SALAD (VEGAN)**  € 15  
Raff tomatoes, bread crust, avocado, red onion, oregano

**RED TUNA NICOISE SALAD**  € 25  
Red tuna, croutons, parmesan cheese, mixed greens

### GRILLED OVER THE CHARCOAL

**WHOLE CHARCOAL SEABASS**  € 35

**CHARCOAL - GRILLED CARABINERO**  € 34

**GRILLED SQUIDS**  € 36  
With piri - piri sauce

**WHOLE CHARCOAL | GRILLED CHICKEN** € 40  
Minimum 2 people

**GALICIAN ENTRECOTE** € 38  
35 days maturing, with chimichurri sauce

**CHARCOAL LEEK (VEGAN)** € 20  
Leek and potato cream with yellow curry

#### SIDE DISHES

€ 8  
Homemade french fries (Vegan)  
Padron Peppers (Vegan)  
Green Salad (Vegan)  
Seasonal grilled vegetables (Vegan)

### KIDS MENU

**NUGGETS WITH FRENCH FRIES** € 12

**CHICKEN BREAST WITH VEGETABLES** € 14

**MINI KIDS BURGERS** € 15

### FINISH IN STYLE

**CATALAN CREAM**  € 9

**MINI MAGNUM CHOCOLATE POPSICLES WITH ALMONDS**  € 9

**RICE PUDDING MOUSSE**  € 8

**FRUIT SALAD WITH LEMON WITH TEQUILA SORBET** € 8

Please inform us in case you have any allergy and/or dietary restriction.

 Eggs.  Fish.  Dairy.  Peanuts.  Shellfish.  Molluscs.  Sesame.  Sulfite.  Celery.  Mustard.  Gluten.  Lupin.  Soy.  Nut shells.

(\*) Some products may be frozen at origin or in situ (by blast freezing) in compliance with the self-monitoring procedures established in EC Reg. 852/04.



# YELLOW FISH

## BEACH CLUB by W Ibiza

### AL ALCANCE DE TUS MANOS

#### MINI HAMBURGUESAS DE TERNERA (3 PZ.)

Ternera ahumada, lechuga, tomates, queso Mahón, cecina de León, mayonesa de chipotle, cebolla caramelizada

€ 23

#### HUMMUS DE GARBANZO CON CRUDITÉS (VEGAN)

Garbanzos pedrosillanos templados, tahini, pan pita

€ 12

#### SÁNDWICH DE QUESO MANCHEGO, JAMÓN Y TRUFAS

€ 18

#### CEVICHE MEDITERRÁNEO DE PESCA DEL DÍA

Pesca del día mediterránea, aguachile verde de hierba buena

€ 16

#### CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN (6 PZ.)

€ 14

#### BERENJENA AL CARBÓN (VEGETARIANA)

Berenjena ahumada al Jospier, mayonesa de miso, nuez caramelizada, sirope de agave

€ 12

#### OSTRAS DE LOUIS

Ostras de la región Marennes Oléron (Francia)

€ 26

#### ESCOGE ENTRE

Ostras al natural  
Ostras al tropical (servidas con mango y leche de tigre)

### PARA COMPARTIR

#### BOGAVANTE FORMENTERA

Mínimo 2 personas  
Sartén de patatas panaderas, pimienta de Padrón, huevo frito, bogavante de Formentera

€ 40 p.p.

#### JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

€ 24

#### FILETES DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO

€ 16

#### CHARCUTERÍA IBÉRICA

Queso Manchego, chorizo, aceitunas, salchicón, lomo, queso Idiazábal, mermelada local

€ 33

#### ARAYES

Pan pita a la parrilla relleno de cordero y hierbas Ibicencas

€ 18

### ENTRANTES

#### CARPACCIO DE ATÚN ROJO

Atún rojo, polvo de aceitunas negras, sal de Ibiza, semillas de ajonjolí

€ 38

#### TARTAR DE SOLOMILLO CON TUÉTANO

Solomillo, alcaparras, anchoas, yema de huevo, mostaza, salsa Lea Perrins

€ 25

#### CALAMARES A LA ANDALUZA

Calamares fritos con alioli de ajo negro

€ 22

#### GAZPACHO DE TOMATE CHERRY DE NUESTRAS ISLAS

Con almendras tostadas y aceite de oliva virgen extra

€ 10

#### ENSALADA DE HINOJO Y MANZANA VERDE (VEGAN)

Ensalada de hinojo, manzana verde, aceitunas kalamata y salsa cítrica

€ 15

#### ENSALADA DE TOMATE RAF Y PAN CRUJIENTE

Tomates Raf, pan crujiente, aguacate, cebolla morada, orégano

€ 15

#### ENSALADA NICOISE DE ATÚN ROJO

Atún rojo, picatostes, queso parmesano, lechugas mixtas

€ 25

### A LA PARRILLA

#### LUBINA ENTERA AL CARBÓN

€ 35

#### CARABINERO AL CARBÓN

€ 34

#### CALAMARES A LA BRASA

Con salsa piri - piri

€ 36

#### POLLO ENTERO AL CARBÓN

Mínimo 2 personas

€ 40

#### ENTRECOT GALLEGO

35 días de maduración, con salsa chimichurri

€ 38

#### PUERRO AL CARBÓN

Crema de puerro, patata con curry amarillo

€ 20

#### GUARNICIONES

Patatas fritas caseras  
Pimientos de Padrón  
Ensalada Verde  
Verduras de temporada a la parrilla

€ 8

### MENÚ INFANTIL

#### NUGGETS CON PATATAS FRITAS

€ 12

#### PECHUGA DE POLLO CON VEGETALES

€ 14

#### MINI HAMBURGUESAS

€ 15

### POSTRES

#### CREMA CATALANA

€ 9

#### MINI POLOS MAGNUM DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS

€ 9

#### MOUSSE DE ARROZ CON LECHE

€ 8

#### MACEDONIA DE FRUTA CON SORBETE DE TEQUILA Y LIMÓN

€ 8

Por favor, infórmalos en caso de alergia y/o intolerancia alimentaria.

🥚 Huevos. 🐟 Pescado. 🥛 Lacteo. 🌿 Cacahuete. 🌱 Marisco. 🌰 Sésamo. 🧄 Sulfito. 🌿 Apio. 🥫 Mostaza. 🍷 Gluten. 🌾 Altramuz. 🌱 Soja. 🥜 Cáscara de frutos secos - Nut shells.

(\*) Algunos productos pueden congelarse en origen o congelarse in situ (mediante abatimiento) respetando los procedimientos de autocontrol establecidos en el Reg. CE 852/04.