

Playa Soleil®

IBIZA

MENU

CRUDOS · RAW BAR

Ostras Poget al natural o con vinagreta. (Tres unidades). <i>Natural oysters Poget or vinaigrette.</i> (Three pieces). (3)	27
Ostras Poget con Real Caviar. (Precio por unidad). <i>Poget oysters with Real Caviar.</i> (Price per unit). (3, 4)	28
Real Caviar Oscietra. (1, 4, 8)	(30gr.) 100 (50gr.) 185
Vitello tonnato al revés. <i>Vitello tonnato.</i> (4, 8, 12)	34
Tartar de atún con cerezas y jalapeños. <i>Tuna tartare with cherries and jalapeños.</i> (4, 8, 11)	32

ENTRANTES · STARTERS

Gilda de anchoa, atún marinado, aceituna Gordal, piparra y tomate seco. <i>Anchovy skewer, marinated tuna, Gordal olives, chilli pepper and sundried tomato.</i> (4, 12)	12
Anchoas sobre pan de brioche y mantequilla ahumada. <i>Anchovies on brioche bread and smoked butter.</i> (1, 2, 4, 8, 12)	22
Rubia gallega marinada en especias y jamón. (100gr) <i>Galician Rubia beef marinated with spices and cured ham.</i> (12)	35
Vuelve a la vida. Ceviche estilo México con mejillón, pulpo y langostino. <i>Seafood cocktail. Mexican style ceviche with mussels, octopus and prawns.</i> (3, 4, 13)	24
Ceviche de bogavante. <i>Lobster ceviche.</i> (3, 9, 13)	95
Tortilla vaga con carpaccio de gambas. <i>Tortilla vaga with prawn carpaccio.</i> (2, 3, 12)	39
Huevos rotos con Real Caviar. <i>Scrambled eggs with Real Caviar.</i> (2, 4)	120
Sándwich de stracciatella & Real Caviar. <i>Stracciatella & Real Caviar sandwich.</i> (1, 4, 8)	145
Jamón Ibérico de Bellota 100% acompañado de tomate aliñado y pan de cristal. <i>100% Ibérico acorn-fed cured ham with dressed tomato and crystal bread.</i> (1, 12)	38
Bravas Playa Soleil. (6, 7, 8)	21
Alcachofas confitadas y terminadas a la brasa con salsa Romesco. <i>Artichokes confit finished on the grill with Romesco sauce.</i> (1, 6, 12)	26
Berenjena a la brasa con Tzatziki, granada y avellana garrapiñada. <i>Grilled aubergine with Tzatziki, pomegranate and caramelised hazelnut.</i> (6, 8)	17
Katsu Sando de Wagyu con salsa Tonkatsu entre panes. <i>Wagyu Katsu Sando sandwich with Tonkatsu sauce.</i> (1, 7, 12)	76

ENSALADAS · SALADS

Crudités de verduras con hummus y salsa tártara. <i>Crudités with hummus and tartare sauce.</i> (1, 8, 11)	28
Ensalada griega con tomate, feta, melón, pepino, cebolla, aceitunas Kalamata y vinagreta. <i>Greek salad with tomato, feta, melon, cucumber, onion, Kalamata olives and vinaigrette.</i> (1, 8, 12)	24
Ensalada César de lechuga viva con parmesano rayado y croûtons. <i>Caesar salad; lively lettuce with grated parmesan and croutons.</i> (1, 2, 4, 6, 8, 9, 10, 12)	22

MARISCO • SEAFOOD

Gambas rojas de Ibiza a la brasa. <i>Grilled red prawns from Ibiza.</i> (3)	18 / u.
Carabineros a la brasa. <i>Grilled carabinero prawns.</i> (3)	28 / u.
Bogavante. <i>Lobster.</i> (3)	(500gr.) 85
Cangrejo Real hervido. <i>Boiled King crab.</i> (2, 3, 8, 12)	110 / u.

PESCADO • FISH

Pescado salvaje del día a la brasa. <i>Grilled wild fish of the day.</i> (1, 3, 4, 6, 8, 11, 12)	P.S.M market price
Rotja entera frita acompañada de lechuga viva, rabanito y salsa tártara a modo de Ssäm. (1,3kg) <i>Whole fried red scorpionfish with lettuce, radish and tartar sauce Ssäm style.</i> (1, 2, 4, 6, 8, 11, 12)	165
Bogavante nacional con huevos y patatas. (500gr) <i>Spanish lobster with eggs and potatoes.</i> (2, 3, 4)	85
Fish & Chips de bacalao con salsa tártara. <i>Fish & Chips of cod with tartar sauce.</i> (1, 2, 4, 6, 8, 11, 12)	38
Calamar a la andaluza con mayonesa de limón. <i>Squid Andalusian style with lemon mayonnaise.</i> (1, 2, 6, 8, 11, 12)	23
Bogavante y chiles con rigatoni. <i>Chili lobster rigatoni.</i> (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13)	155 / kg

CARNE • MEAT

Coquelet a la brasa con patatas fritas y lechuga viva. <i>Grilled coquelet with French fries and live lettuce.</i> (12)	32
Solomillo con Asian mojo y ensalada de verano. <i>Sirloin steak with Asian mojo and summer salad.</i> (7, 12)	38
Chuletón a la brasa con 45 días de maduración (1kg) (mínimo 2 pers). <i>Grilled T-bone steak matured for 45 days (1kg) (minimum 2 people).</i>	49 p/p
Lomo alto de Wagyu al corte. <i>Wagyu high loin, sliced.</i>	(30gr.) 100 (50gr.) 185

GUARNICIONES • SIDE DISHES

Patatas fritas con triple cocción y pimientos de Padrón. <i>Triple-fried French fries with Padrón peppers.</i>	16
Piparras fritas. <i>Fried chilli peppers.</i>	8
Ratatouille.	12
Espárragos verdes a la plancha con mantequilla de café. <i>Grilled green asparagus with coffee butter.</i> (8)	22
Parrillada de verduras con salsa Romesco. <i>Grilled vegetables with Romesco sauce.</i> (1, 6)	18
Boniato asado, vinagreta de miel y lima. <i>Roasted sweet potato, and honey-lime vinaigrette.</i> (12)	10

ARROCES · RICES

[Mín. 2 pers. y máx. dos tipos de arroces por mesa] · [Min. 2 people & max. two types of rice dishes per table]

Arroz o Fideuá de carabineros rojos. / <i>Rice or fideua with carabiniro prawn.</i> (3, 4, 9, 13)	47 p/p
Arroz o Fideuá a banda / <i>"A banda" rice or fideua.</i> (3, 4, 9, 13)	29 p/p
Arroz o Fideuá con verduras. / <i>Rice or fideua with vegetables.</i> (1)	27 p/p

SUSHI TIME

Selección de sushi: Doce piezas 31	Veinticuatro piezas 57	Cuarenta piezas 83
<i>Sushi selection:</i> Twelve pieces	<i>Twenty-four pieces</i>	<i>Forty pieces</i>

(1, 3, 7, 8, 11)

SASHIMI (Tres unidades por ración a elegir. / Three units per portion to choose from.) (4, 13)

Atún / <i>Tuna</i> 22	Otoro / <i>Tuna Belly</i> 24	Salmón / <i>Salmon</i> 16	Vieira / <i>Scallop</i> 20	Hamachi 18
-----------------------	------------------------------	---------------------------	----------------------------	------------

NIGIRI (Dos unidades a elegir / Two pieces to choose from.) (4, 13)

Atún / <i>Tuna</i> 15	Otoro / <i>Tuna Belly</i> 16	Salmón / <i>Salmon</i> 12	Vieira / <i>Scallop</i> 14	Hamachi 13
-----------------------	------------------------------	---------------------------	----------------------------	------------

URAMAKIS (Roll de ocho piezas) / (Roll of eight pieces)

Spicy tuna. Atún, pepino, aguacate, Sriracha, cubierto de atún y aguacate. <i>Tuna, cucumber, avocado, Sriracha, topped with tuna and avocado.</i> (4, 8)	33
California. Cangrejo, mango, pepino cubierto de Tobiko. <i>Crab, mango, cucumber topped with Tobiko.</i> (1, 3, 4, 7)	30
Salmón roll. Salmón, queso Philadelphia, aguacate, cubierto de salmón, Wakame e Ikura. <i>Salmon, Philadelphia cream cheese, avocado, topped with salmon, Wakame and Ikura.</i> (4, 8)	30
Eby ten. Langostino en tempura, queso Philadelphia, aguacate cubierto sésamo. <i>Prawn tempura, Philadelphia cream cheese and sesame topped avocado.</i> (3, 8, 11)	28
Tofu roll. (Vegetariano) Pepino, mango, aguacate y tofu marinado. <i>Vegetarian roll. Cucumber, mango, avocado and marinated tofu.</i> (1, 7, 11)	28
Roto Maki. Langostino, palmito, aguacate, sake, kimchi, Teriyaki y sésamo. <i>Prawn, palm heart, avocado, sake, kimchi, Teriyaki and sesame.</i> (1, 3, 11)	28
Hot Shake. Salmón, queso Philadelphia y cebollino. Salsa Teriyaki y sésamo. <i>Salmon, Philadelphia cream cheese and chives. Teriyaki sauce and sesame.</i> (1, 4, 8, 11)	28

IZUSUKURY

Atún con daikon, salsa ponzu y trufa. / <i>Tuna Truffle with daikon, ponzu sauce and truffle.</i> (4, 7)	32
Salmón flameado con salsa de mostaza y miel. / <i>Flaméed salmon with honey mustard sauce.</i> (4, 10)	27
Hamachi con salsa de serranita. / <i>Hamachi with serranita sauce.</i> (4)	27
Lubina con leche de tigre, ají amarillo y cilantro. / <i>Sea bass with "leche de tigre" and yellow ají and coriander.</i> (3, 4, 9, 13)	29

TATAKI

Atún flameado con salsa serranita. / <i>Tuna flaméed with serranita sauce.</i> (4)	30
--	----

Aceitunas, pan de mantequilla, alioli, aceite de oliva y Sal de Ibiza: 4,50€ por comensal.
Olives, butter bread, aioli, olive oil and "Sal de Ibiza": €4.50 per person. (1, 8)

SUPLEMENTO POR SERVICIO EN PLAYA: +15%

Junto a los platos ofrecidos indicamos los alimentos que causan alergias o intolerancias: 1 Gluten; 2 Huevo; 3 Crustáceos; 4 Pescado; 5 Cacahuètes; 6 Frutos secos de cáscara, cáscaras; 7 Soja; 8 Leche; 9 Apio; 10 Mostaza; 11 Sésamo; 12 Sulfitos; 13 Moluscos; 14 Altramucos.

Si desea más información sobre la presencia de alérgenos, póngase en contacto con nuestro personal, que estará encantado de ayudarle.

El pescado servido crudo ha sido sometido a congelación a -20°C durante al menos 24 horas en cumplimiento con la normativa de prevención de Anisakis.

IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS MARCADOS.

SURCHARGE FOR BEACH SERVICE: +15%

Next to the dishes offered we indicate the foods that can cause allergies or intolerances: 1 Gluten; 2 Egg; 3 Crustaceans; 4 Fish; 5 Peanuts; 6 Nuts; 7 Soy; 8 Dairy products; 9 Celery; 10 Mustard; 11 Sesame; 12 Sulphites; 13 Molluscs; 14 Lupin beans.

If you require further information on allergens, please contact our staff, we will be happy to help you.

The fish served raw has been subjected to freezing at -20°C for at least 24 hours in compliance with Anisakis prevention regulations.

VAT INCLUDED.

POSTRES · DESSERTS

FRESAS CON NATA

Strawberries with cream.

(2/8) Gluten free **15€**

CHOCOLATE

Tarta de chocolate con toffee de Sal de Ibiza.

Chocolate cake with salted toffee of Ibiza Salt.

(2/8) Gluten free **20€**

CHEESECAKE

Cheesecake de pistacho con mermelada de frambuesa.

Pistachio cheesecake with raspberry jam.

(1/2/6/8) **18€**

HELADO A LA MINUTE

Helado de vainilla, salsa de chocolate, pistacho empanizado y amarena.

Vanilla ice cream, chocolate sauce, pistachio and Amarena.

(2/8) Gluten free **25€ /400gr**

PIÑA BORRACHA

Pineapple marinated in rum.

(8/12) Gluten free **22€**

HOME-MADE MAGNUMS:

Sabores para escoger:

Flavours to choose from:

Almendrado / Almond. (2/6/8) Gluten free

Sorbete de maracuyá / Passion fruit sorbet.

12€

FLAN

Flan de huevo con crema chantilly.

Egg custard with whipped cream.

(2/8) Gluten free **12€**

FRUTA VARIADA

Fruit selection.

28€

SURCHARGE FOR BEACH SERVICE: +15%

Next to the dishes offered we indicate the foods that can cause allergies or intolerances: 1 Gluten; 2 Egg; 3 Crustaceans; 4 Fish; 5 Peanuts; 6 Nuts; 7 Soy; 8 Dairy products; 9 Celery; 10 Mustard; 11 Sesame; 12 Sulphites; 13 Molluscs; 14 Lupin beans. If you require further information on allergens, please contact our staff, we will be happy to help you.

VAT INCLUDED.