

Sourdough bread with "ali oli", olive oil and marinated olives <sup>(G,E)</sup>

## Sunset Tapas

### "Pan Tumaca"

Toasted bread with grated tomato and olive oil <sup>(G)</sup>

### Crunchy Goat Cheese Roll

With honey and citrus sabayon <sup>(G,D,E)</sup>

### Matured Veal Steak Tartar

Served with bread and fresh herbs <sup>(G,E,N,MU)</sup>

### Cantabrico Anchovies

00 preserved anchovies <sup>(F,SD)</sup>

### Marinated Tuna with Ibicencan Thyme Honey

Avocado, tomato, black olive, soya, sesame <sup>(F,SE,SY)</sup>



### "Gildas" of Smoked Eel

Olives, eel loin, dried tomato, piparra, anchovy <sup>(G,SD)</sup>

### Iberian Croquetas

Iberian ham croquettes <sup>(G,D,E)</sup>

### "Sobrasada Balear"

Grilled with quince cream and Pomona sourdough bread <sup>(G,SD)</sup>

### Iberian Ham

Hand-sliced Spanish Iberian ham

### Mediterranean Prawns in Iron

Glazed with their own juices, Montilla Moriles, garlic, chilli <sup>(CR,G)</sup>

## Daily special

### Whole fish or seafood

**Catch of the Day** <sup>(G,D,E)</sup>  
Daily market price

### Butcher's

**Cut of the Day**  
Daily market price

## Appetizers

### Cone Club Salad

Goat cheese, Tudela lettuce hearts, Granny Smith apple, grapefruit and lentils <sup>(G,D,SD)</sup>

### Beetroot Salad

Roasted beetroot and carpaccio, feta mayonnaise, mustard seeds and sprouts <sup>(D,E,ML,SD)</sup>

### Fresh Burrata and Seasonal Tomato

Slightly spicy salmorejo, tomato, pesto and dried black olives <sup>(D,N,SD)</sup>

### Braised Leeks

Gribiche sauce, sardine cream and shredded mojama tuna <sup>(F,E,SD)</sup>

### Sautéed Baby Squid

With Balearic sobrasada, Tender beans and their juice <sup>(F,ML)</sup>

### Grilled Avocado

Roasted lemon cream, strawberries, coriander and chilli <sup>(D)</sup>

### Braised King Prawns

Emulsion of its essence and fennel salad <sup>(C,D,ML)</sup>

### Carpaccio of Red Prawns

Almond cream, spinach and its essence <sup>(C,D,SD)</sup>

### Traditional Ceviche

Croaker ceviche, red onion, sweet potato with aji amarillo <sup>(F,SD)</sup>

### Sliced Matured Picaña

Crispy bimi, pine nuts and parmesan emulsion <sup>(N,D,SD)</sup>

### Rice with Lobster

Traditional Valencian sofrito, Acquerello rice, lobster and parsley <sup>(CR,F)</sup> - min 2 people

### Dry Rice with Prawns "a la llauna".

Cuttlefish, salmorreta de Castellón, red prawn <sup>(CR,F)</sup> - min 2 people

### Mushroom Risotto

Sautéed mushrooms, Acquerello rice, cured parmesan and parsley <sup>(D,SD)</sup>

### King Prawn Tagliatelle

King prawn, cherry tomato, bisque and parsley <sup>(D,E,G,CR,F)</sup>

### Grilled Cauliflower

Ras al hanout, black garlic and pine nuts <sup>(D,N)</sup>

### Vegetarian Burger

With French fries, spicy mayonnaise, avocado, lettuce, fresh tomato <sup>(G,SD,SY,E)</sup>

### 7Pines Burger

With French fries, 100% Wagyu beef, crispy lettuce, onion, fresh tomato, cheese, mustard cream, brioche bun <sup>(G,D,E,SD,MU)</sup>

### Shoulder of Lamb

Cous cous, spiced labneh cream with dukkah and its juices <sup>(D,SD,G)</sup>

### Free-range Chicken Breast

Grilled, Ibizan potato, aromatic green mojo, and pico de gallo

### Sirloin of Beef

Creamy mashed potato and seasonal mushroom stew <sup>(D,SD)</sup>

### Turbot

Sautéed spinach, sultanas and crispy corn <sup>(F,G,N)</sup>

### Grilled Octopus

Cream of ensaimada, red harissa, apple and kimchee <sup>(MU,D,G)</sup>

### Cod Fillet "el Barquero"

Cauliflower, ratatulle and toasted almonds <sup>(F,D,N)</sup>

## Mains

## Sides

### Padron Peppers

Deep-fried Padron peppers with sea salt flakes

### Green Asparagus

Grilled with Romesco sauce <sup>(N,G)</sup>

### Fresh Green Stems Salad

### French Fries

### Truffle Potato

Creamed potato with black truffle <sup>(D)</sup>

### Warm Quinoa

Warm with vegetables

### Pan Fried Bimi

With garlic parsley and goji berries

## Desserts

### Drunken Brioche

Hot brioche in a small casserole served with vanilla ice cream <sup>(G,D,E)</sup>

### Honey, Cheese and Figs

Mouse of mató cheese and ricotta, walnut biscuit with figs, Ibiza honey <sup>(D,G,E)</sup>

### Classic Melting Tiramisu

With sweet hints of pumpkin, coffee and cocoa <sup>(D,E,G)</sup>

### Chocolate, Orange and Pistachio

Chocolate sponge cake slices with orange and pistachio flavours <sup>(G,E,D,N)</sup>

### Assorted Ice Creams

Chocolate <sup>(V)</sup>  
Vanilla crunchy <sup>(D,E)</sup>  
Raspberry (sorbet)  
Cookies and cream <sup>(D,E)</sup>  
Pistachio <sup>(D,E)</sup>

### Seasonal Fruit Platter

Nuts (N), Lupin (LU), Dairy (D), Eggs (E), Fish (F), Celery (C), Mustard (MU), Sulphur Dioxide (SD), Molluscs (ML), Sesame Seeds (SE), Crustacean (CR), Soya (SY), Gluten (G), Peanut (P)

All raw fish and seafood have been frozen below -20 degrees during a minimum of 48 hours before consumption.

Pan de masa madre con ali oli, aceite de oliva y aceitunas <sup>(G,H)</sup>

## Sunset Tapas

### “Pan Tumaca”

Pan tostado con tomate rallado y aceite de oliva <sup>(G)</sup>

### Rollitos Crujientes de Queso de Cabra

Con sabayón de miel y limón <sup>(G,L,H)</sup>

### Steak Tartar de Ternera Madurada

Servido con hierbas frescas y pan <sup>(G,H,FS,M)</sup>

### Anchoas Doble Cero del Cantábrico

Anchoas en conserva 00 <sup>(P,SF)</sup>

### Atún Marinado a la Miel Ibicenca de Tomillo

Aguacate, tomate, aceituna negra, soja, sésamo <sup>(P,SS,SJ)</sup>



### Gilda de Anguila Ahumada del Delta del Ebro

Aceituna, lomo de anguila, tomate seco, piparra, anchoa <sup>(G,SF)</sup>

### Croquetas Ibéricas

Croquetas de jamón ibérico <sup>(G,L,H)</sup>

### Sobrasada Balear

A la parrilla con crema de carne de membrillo y pan de masa madre Pomona <sup>(G,SF)</sup>

### Jamón Ibérico

Jamón ibérico cortado a cuchillo

### Gambas del Mediterráneo al Hierro

Glaseadas con su jugo, Montilla Moriles, ajo, guindilla <sup>(CR,G)</sup>

## Especialidades del día

### Pesca del Día Mariscos o Pescado

Precio de mercado <sup>(P,CR)</sup>

### Corte de Carne del día

Precio de mercado

## Principales

### Arroz Meloso de Bogavante

Sofrito tradicional valenciano, arroz Acquerello, bogavante y perejil <sup>(CR,P)</sup> - min 2 personas

### Arroz Seco de Gamba a la Llauna

Sepia, salmorreta de Castellón, gamba alistada <sup>(CR,P)</sup> - min 2 personas

### Risotto de Setas

Hongos salteados, arroz Acquerello, parmesano curado y perejil <sup>(L,SF)</sup>

### “Tagliatelle” de Carabinero

Carabinero, tomate cherry, bisque y perejil <sup>(L,H,G,CR,P)</sup>

### Coliflor a la Brasa

Ras al hanout, ajo negro y piñones <sup>(L,FS)</sup>

### Hamburguesa 7Pines

Con papas fritas, 100% carne Wagyu, lechuga crujiente, cebolla, tomate fresco, queso, crema de mostaza, pan brioche <sup>(G,L,H,SF,M)</sup>

### Hamburguesa Vegetariana

Con papas fritas, mayonesa picante, aguacate, lechuga, tomate fresco <sup>(G,SF,SJ,H)</sup>

### Paletilla de Cordero

Cous cous, crema labneh especiada con dukkah y su jugo <sup>(L,SF,G)</sup>

### Contramuslo de Pollo de Corral

Parrilla, patatò ibicenco, mojo verde aromático y pico de gallo

### Solomillo de Ternera Nacional

Puré de patata cremoso y guiso de setas de temporada <sup>(L,SF)</sup>

### Rodaballo

Espinacas salteadas, pasas y maíz crujiente <sup>(P,G,FS)</sup>

### Pulpo al Grill

Crema de ensaimada, harissa roja, manzana y kimchee <sup>(M,L,G)</sup>

### Lomo de bacalao “el Barquero”

Coliflor, ratatouille y almendra tostada. <sup>(P,L,FS)</sup>

## Guarniciones

### Pimientos del Padrón

Pimientos del Padrón fritos con sal marina

### Espárragos Verdes

Al grill con Romesco <sup>(L,G)</sup>

### Patata Trufada

Puré de patatas con trufa negra <sup>(L)</sup>

### Patatas Fritas

### Ensalada Fresca de Tallos Verdes

Templada con verduras

### Quinoa Templada

Templada con verduras

### Bimi a la Sartén

Con ajo perejil y bayas de Goji

## Entrantes

### Ensalada Cone Club

Queso de cabra, cogollos de Tudela, manzana Granny Smith, pomelo y lentejas <sup>(G,L,SF)</sup>

### Ensalada de Remolacha

Remolacha asada y en carpaccio, crema de queso feta, semillas de mostaza y germinados <sup>(L,H,M,SF)</sup>

### Burrata Fresca

Salmorejo ligeramente picante, tomate, pesto y aceituna negra seca <sup>(L,FS,SF)</sup>

### Puerros Braseados

Salsa gribiche, crema de sardina y ralladura de mojama de atún <sup>(P,H,SF)</sup>

### Chipirones Salteados

Con sobrasada balear, habitas tiernas y su jugo <sup>(L,ML)</sup>

### Aguacate a la Brasa

Crema de limón asado, fresas, cilantro y chile <sup>(L)</sup>

### Carabinero Braseado

Emulsión de su esencia y ensalada de hinojo <sup>(C,L,M,A)</sup>

### Carpaccio de Gamba Roja

Crema de almendra, espinacas y su esencia <sup>(C,L,SF)</sup>

### Ceviche Tradicional

Ceviche de corvina, cebolla roja, boniato con ají amarillo <sup>(P,SF)</sup>

### Picaña Madurada en Láminas

Bimi crujiente, piñones y emulsión de parmesano <sup>(FS,L,SF)</sup>

## Postres

### Brioche Emborrachado

Brioche caliente y emborrachado en una cazuelita servido con helado de vainilla <sup>(G,L,H)</sup>

### Miel, Queso e Higos

Mouse de queso mató y ricotta, galleta de nueces con higos, miel de Ibiza <sup>(L,G,H)</sup>

### Tiramisú Clásico Fundente

Con toques dulces de calabaza, café y cacao. <sup>(L,H,G)</sup>

### Chocolate, Naranja y Pistacho

Bizcocho de chocolate en láminas con aromas de naranja y pistacho. <sup>(G,H,L,FS)</sup>

### Helados Variados

Chocolate <sup>(V)</sup>  
Vainilla crujiente <sup>(L,H)</sup>  
Frambuesa (sorbete)  
Cookies and cream <sup>(L,H)</sup>  
Pistacho <sup>(L,H)</sup>

### Plato de Frutas de Temporada

Frutos secos (FS), Altramuces (AL), Lácteos (L), Huevos (H), Pescado (P), Apio (A), Mostaza (M), Sulfitos (SF), Moluscos (ML), Semillas de sésamo (SS), Crustáceos (CR), Soja (SJ), Gluten (G), Cacahuets (CH)  
Todos los pescados y mariscos servidos crudos han sido congelados previamente a una temperatura de -20 grados durante mínimo 48h.