



La Dispensa



Cocina Italiana y Mediterranea & Sushi Bar

13h > 16.30h + 19h > 1h

C/ SANTA CREU 10 (DALT VILA) 07800 IBIZA 38.90 1.43,4 @ALLSOLUTIONIBIZA
 +34 600 86 33 54 INFO@ALLSOLUTIONAIBIZA.COM WWW.ALLSOLUTIONIBIZA.COM

RESTAURANTE **IBIZA** **ALIMENTOS SALUDABLES**

RESTAURANTE

Productos Frescos de Ibiza del Mercado y del Huerto



*Aqui tenemos
Productos locales organicos
Opciones vegetarianas
Las mejores pastas y tapas caseras
Carnes Premium maduradas
Pescados frescos y Sushis
Verduras de nuestro huerto ecologico*



Descubra tambien nuestros otros restaurantes en Dalt Vila y La Marina

La terraza mas bonita de Dalt Vila!



PLAZA DEL SOL

DALT VILA - IBIZA

Gena exquisita con espectáculo, música en vivo y dj sesión



· LA IMPRENTA ·

La muralla renacentista que encierra el barrio de Dalt Vila es el monumento mas importante de la isla. Su construcción, ordenada por el rey Felipe II.



IBIZA

se inicio en 1555 siguiendo las trazas del ingeniero italiano Giovanni Battista Calvi y concluyeron a final de siglo.

ENTRANTES / ANTIPASTI

* MILHOJAS DE VERDURAS Y QUESO AHUMADO (V).....	14,00 €
MILLE-FEUILLE OF VEGETABLES AND SMOKED CHEESE (V). MILLE-FEUILLE AUX LÉGUMES ET AU FROMAGE FUMÉ (V). MILLEFOGLIE DI VERDURE E SCAMORZA AFFUMICATA (V).	
* ALCACHOFA A LA ROMANA (V).....	15,00 €
ARTICHOKE «ROMANA» STYLE (V). ARTICHAUT À LA ROMANA (V). CARCIOFO ALLA ROMANA (V).	
* VITELLO TONNATO.....	15,00 €
VEAL IN TUNA SAUCE. VITELLO TONNATO. VITELLO TONNATO.	
* MOZZARELLA IN CARROZZA (V).....	14,00 €
FRIED MOZZARELLA SANDWICHE WITH SAUCE (V). MOZZARELLA IN CARROZZA (V). MOZZARELLA IN CARROZZA (V).	
* PARMIGIANA DE BERENJENAS (V).....	18,00 €
PARMESAN AUBERGINE (V). AUBERGINES A LA PARMIGIANA (V). PARMIGIANA DI MELANZANE (V).	
* ANCHOAS DE SANTOÑA, VINAGRETA DE MIEL, MANTEQUILLA DE OLIVAS, NEGRAS Y PAN DE COCA TOSTADO.....	22,00 €
ANCHOVIES OF SANTOÑA, HONEY VINAIGRETTE, BLACK OLIVE BUTTER AND CROSTINI BREAD. ANCHOIS DE SANTOÑA, VINAIGRETTE AU MIEL, BEURRE D'OLIVE NOIRE ET TOAST. ALICI DE SANTOÑA, VINAIGRETTE DI MIELE, BURRO DI OLIVE E PANE TOSTATO.	
* ENSALADA ORGANICA CON VERDURAS FRESCAS DE TEMPORADA (V).....	20,00 €
ORGANIC SEASON SALAD WITH FRESH VEGETABLES (V). SALADE ORGANIQUE AUX LÉGUMES FRAIS DE SAISON (V). INSALATA ORGANICA CON VERDURE DI STAGIONE (V).	
* MEJILLONES MARINERA CON SALSAS DE TOMATE PICANTE.....	20,00 €
MARINARA MUSSELS WITH PRICKLY TOMATO SAUCE. MOULES MARINIÈRES À LA SAUCE TOMATE PIQUANTE. COZZE ALLA MARINARA CON SALSAS DI POMODORO PICCANTE.	
* BURRATA CON BERENJENA EN ESCABECHE, TOMATES, ALBAHACA (V).....	22,00 €
BURRATA WITH PICKLED AUBERGINE, TOMATOES AND BASIL (V). BURRATA À L'AUBERGINE MARINÉE, TOMATES ET BASILIC (V). BURRATA CON MELANZANA ESCAPECE, POMODORO E BASILICO (V).	
* CALAMARES CRUJIENTES CON MAYONESA CÍTRICA.....	24,00 €
CRISPY CALAMARI WITH CITRUS MAYONNAISE. CROUSTILLANTS DE CALAMARS, MAYONNAISE AUX AGRUMES. CALAMARI CROCCANTI CON MAIONESE DI AGRUMI.	
* ENSALADA DE QUESO DE CABRA, SALMON AHUMADO, AGUACATE, LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE CON VINAGRETA.....	26,00 €
SALAD OF GOAT CHEESE, SMOKED SALMON, AVOCADO, LETTUCE, ONIONS AND TOMATOES, VINAIGRETTE. SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE, SAUMON FUMÉ, AVOCAT, LAITUE, OIGNONS ET TOMATES, SAUCE VINAIGRETTE. INSALATA DI FORMAGGIO DI CAPRA, SALMONE AFFUMICATO, AGUACATE, LATTUGA, CIPOLLA E POMODORI CON VINAIGRETTE.	
* TARTAR DE LUBINA SALVAJE CON MANGO EN UN SUTIL EQUILIBRIO CÍTRICO.....	27,00 €
WILD SEA BASS TARTAR WITH MANGO AND A SUBTLE BALANCE OF CITRUS. TARTARE DE BAR SAUVAGE A LA MANGUE ET SON MÉLANGE SUBTIL D'AGRUMES. TARTARE DI SPIGOLA E MANGO IN UN SOTTILE EQUILIBRIO CITRICO.	
* TARTAR DE BUEY CORTADO A CUCHILLO CON ALCAPARRAS Y HUEVO DE CORDONIZ.....	26,00 €
KNIFE-CUT BEEF STEAK TARTARE WITH CAPERS AND QUAIL EGG. TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU ACCOMPAGNÉ DE CÂPRES ET D'OEUF DE CAILLE. TARTARE DI BUE TAGLIATA A COLTELLO CON CAPPERI E UOVO DI QUAGLIA.	



- SUGERIMOS QUE LOS GRUPOS DE 6 O MÁS PERSONAS, PARA EMPEZAR, LIMITEN SUS OPCIONES A UN MÁXIMO DE 4 ENTRADAS DIFERENTES PARA UN MEJOR SERVICIO.
ADEMÁS, SI SOLO QUIERE UN PLATO PRINCIPAL, SIN ENTRANTE PREVIO, EL TIEMPO DE ESPERA EN OCASIONES PUEDE SER MAYOR.
- WE SUGGEST THAT GROUPS OF 6 OR MORE PEOPLE, FOR STARTERS, LIMIT YOUR OPTIONS TO A MAXIMUM OF 4 DIFFERENT STARTERS FOR BETTER SERVICE.
ALSO, IF YOU ONLY WANT A MAIN COURSE, WITHOUT PREVIOUS STARTER, THE WAITING TIME CAN SOMETIMES BE LONGER.
- NOUS SUGGÉRONS AUX GROUPES DE 6 PERSONNES OU PLUS, POUR L'ENTRÉE, DE LIMITER LEURS CHOIX À MAXIMUM 4 ENTRÉES DIFFÉRENTES POUR UN MEILLEUR SERVICE.
ÉGALEMENT, DANS LE CAS OÙ VOUS NE DÉSIRERIEZ QU'UN PLAT, SANS ENTRÉE PRÉALABLE, LE TEMPS D'ATTENTE POURRA PARFOIS ÊTRE PLUS LONG.
- SUGGERIAMO CHE I GRUPPI DI 6 O PIÙ PERSONE, PER INIZIARE, LIMITINO LE LORO SCELTE AD UN MASSIMO DI 4 VOCI DIVERSE PER UN SERVIZIO MIGLIORE.
INOLTRE, SE SI DESIDERA SOLO UN PIATTO PRINCIPALE, SENZA ANTIPASTO, IL TEMPO DI ATTESA A VOLTE POTREBBE ESSERE PIÙ LUNGO.

CARTA DE VINOS

Champagne, Prosecco & Cava

- GUILLEM CAROL, CAVA GRAN RESERVA 42 MESES, BRUT NATURE - 40.00 (LA COPA 8.00)
- TERREDIRAI, PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY, D.O.C VENETO, IT - 30.00
- L'HUILLIER BRUT TRADITION, TERRES BLANCHES, CHAMPAGNE - 65.00 (LA COPA 13.00)
- LAURENT PERRIER, LA CUVÉE CHAMPAGNE - 98.00



Blancos

- AULA, SAUVIGNON BLANCO MACABEO, D.O UTIEL REQUENA / VALENCIA - 26.00 (LA COPA 6.00)
- NIVARIUS, PALACIOS VINOS DE FINCA, 100% TEMPRANILLO BLANCO, RIOJA - (SOLO A LA COPA 6.00)
- ERESMA VERDEJO, LA SOTERRANA, D.O RUEDA - 26.00
- ERESMA SAUVIGNON BLANC, LA SOTERRANA, D.O RUEDA - 32.00
- ALBARIÑO PAZO PONDAL, DOBLE LIAS Y BARRICA DE ROBLE FRANCES - 40.00
- PINOT GRIGIO, TERREDIRAI I.G.T VENETO, IT - 29.00
- A L'OMBRE DES PLATANES, DOMAINE LE GRAND CASTELET, CHARDONNAY, AOP ALPILLES, FR - 38.00
- GODELLO CUESTA DE LOS OLIVOS, RIBEIRA SACRA FINCA MILLARA - 36.00
- JEAN LEON 3055, TORRES, CHARDONNAY ECO, D.O.C PENEDES - 34.00
- MARLBOROUGH, SAUVIGNON BLANC, CLOUDY BAY NUEVA ZELANDA - 75.00
- GEWURZTRAMINER, CANTINA D'ISERA, D.O.C TRENINO, IT - 38.00
- PETIT CHABLIS, A.O.C ALBERT PIC, FR - 58.00
- POUILLY FUME, A.O.C LA DOUCETTE, SAUVIGNON BLANC, FR - 75.00
- ALTOS DE CRISTIMIL, ALBARIÑO, D.O RIAS BAIXAS - 38.00
- NIVARIUS FERMENTADO BARRICA, PALACIOS VINOS DE FINCA, RIOJA - 28.00
- NIVARIUS EDITION LIMITADA, PALACIOS VINOS DE FINCA VIURAS 80 AÑOS Y MATURANA BLANCA - 35.00
- NIVARIUS LA NEVERA, PALACIOS VINOS DE FINCA, 100% MATURANA BLANCA - 49.00
- VALDESABRIL, NIVARIUS, PALACIOS VINOS DE FINCA, CRIANZA 100% VIURAS 80 AÑOS - 70.00



Rosados

- BARAHONDA, ORGANIC ROSADO MONASTRELL, SYRAH (BIO/VEGAN), D.O YECLA - 26.00 (LA COPA 6.00)
- NIVARIUS LIA, SELECCION DE GARNACHAS, ESPUMOSO NATURAL PETNAC - 30.00 (LA COPA 6.00)
- VIOLON D'INGRES, DOMAINE LE GRAND CASTELET, MERLOT SYRAH, IGP ALPILLES PROVENCE, FR - 35.00
- NARANJAS AZULES, SOTOMANRIQUE GARNACHA, D.O.P SIERRA DE GREDOS, MADRID - 32.00
- OPERA, ROSES VALTÈNESI CHIARETTO DEL GARDA, D.O.C VENETO, IT - 36.00
- WHISPERING ANGEL, A.O.C CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU D'ESCLANS, FR - 60.00
- DOMAINE OTT, CHÂTEAU DE SELLE, A.O.C CÔTES DE PROVENCE, FR - 80.00



Tintos

- TRUS ROBLE, PALACIOS VINOS DE FINCA, RIBERA DEL DUERO - 28.00 (LA COPA 6.00)
- AULA, BOBAL TEMPRANILLO CRIANZA, D.O UTIEL REQUENA/VALENCIA - 26.00 (LA COPA 6.00)
- LATIDO DE SARA, GARNACHA NAVARRA - 30.00
- BARAHONDA, ORGANIC BARRICA MONASTRELL, SYRAH, (BIO / VEGAN), D.O YECLA - 31.00
- VAZA, SOLAR VIEJO TEMPRANILLO, D.O RIOJA - 28.00
- CABERNET SAUVIGNON, TERREDIRAI, I.G.T VENETO, IT - 30.00
- EL PROHIBIDO, FINCA MILLARA MENCIA Y SOUSON, RIBEIRA SACRA - 38.00
- ENRIQUE MENDOZA, PINOT NOIR, D.O ALICANTE - 44.00
- PROELIO CRIANZA, PALACIOS VINOS DE FINCA, D.O.C RIOJA - 26.00
- PROELIO VINEDOS VIEJOS, PALACIOS VINOS DE FINCA, D.O.C RIOJA GARNACHA 80 AÑOS - 33.00
- PROELIO RESERVA, PALACIOS VINOS DE FINCA, D.O.C RIOJA - 39.00
- PUERTO RUBIO, PROELIO, PALACIOS VINOS DE FINCA, D.O.C RIOJA TEMPRANILLO 80 AÑOS - 95.00
- LA CANAL DE ROJO, PROELIO, PALACIOS VINOS DE FINCA, D.O.C RIOJA 100% GARNACHA 100 AÑOS - 95.00
- TRUS CRIANZA, PALACIOS VINOS DE FINCA, RIBERA DEL DUERO - 37.00
- TRUS RESERVA, PALACIOS VINOS DE FINCA, RIBERA DEL DUERO - 70.00
- PICO DE LUYAS, TRUS, PALACIOS VINOS DE FINCA, RIBERA DEL DUERO, VIÑEDOS VIEJOS - 95.00
- PUNTO GEODESICO, TRUS, PALACIOS VINOS DE FINCA, RIBERA DEL DUERO, VINO DE AUTOR - 68.00
- PAGO DE CARROVEJAS, TINTO FINO, CABERNET SAUVIGNON, D.O RIBERA DEL DUERO - 89.00
- BRUNELLO DI MONTALCINO, CASTELLO BANFI, IT - 95.00
- RODA 1, TEMPRANILLO, D.O.C RIOJA - 110.00
- VEGA SICILIA, PINTIA TINTO DE TORO, IT - 100.00
- GAUDIUM, MARQUES DE CACERES, TEMPRANILLO GRACIANO, D.O.CA. RIOJA - 78.00
- S.AMBROGIO, MERLOT CABERNET, IT - 67.00



Sangrias

- SANGRIA DE VINO TINTO - 10,00 € (COPA) - 33.00 (1L)
- SANGRIA DE VINO BLANCO - 10,00 € (COPA) - 33.00 (1L)
- SANGRIA DE CAVA - 10,00 € (COPA) - 36.00 (1L)