

Sa Capella

**Carta de comida**

*Food menu*

## Nuestros crudos para compartir

### *Our crudos to share*

---

Ostras Poget, Super especial n.2 (por unidad) <i>Poget Oysters, super Special n.2 (per unit.)</i>	8
Carpaccio de Sirvia <i>Lemonfish Carpaccio</i>	34
Boquerones ahumados en vinagre <i>Smoked anchovies served in vinegar</i>	14
Steak tartar <i>Steak tartar</i>	26

## Nuestros entrantes para compartir

### *Our appetizers to share*

---

Cecina de Wagyu y nuestro pan con tomate <i>Wagyu smoked meat and our bread with tomato</i>	31
Calamar de la isla a la brasa en su tinta <i>Grilled squid from the island in its' own ink</i>	32
Mollejas de Black Angus al limón asadas al Horno de leña <i>Citrus marinated Roasted Black Angus sweetbreads</i>	22
Tomate ibicenco con ventresca de atún Bluefin <i>Ibicencan tomato salad with Bluefin tuna belly</i>	22
Ensalada Capella <i>Capella salad</i>	19

## Especialidades de nuestra brasa

### *Specialties from our grill*

---

#### Del huerto

##### *From the garden*

---

Coliflor asada con trufa y parmesano	24
<i>Roasted cauliflower with truffle &amp; parmesan cheese</i>	
Risotto de remolacha y Gorgonzola	26
<i>Beetroot &amp; gorgonzola risotto</i>	

#### Del mar

##### *From the sea*

---

Rodaballo a la vasca	14€/100gr
<i>Basque style turbot</i>	
Lubina salvaje al Josper	15€/100gr
<i>Josper – grilled wild seabass</i>	

#### Del campo

##### *From the land*

---

Solomillo de vaca nacional	34
<i>National fillet steak</i>	
Vacío de Nebraska	15€/100gr
<i>Nebraska flank steak</i>	
Entraña de Nebraska	47
<i>Nebraska skirt steak</i>	
Picantón marinado con hierbas de la isla	38
<i>Picanton chicken marinated with herbs from the island</i>	
Paletilla de cordero lechal asada en el horno de leña	60
<i>Suckling lamb shoulder grilled in wood-fire oven</i>	

## Nuestras guarniciones

### *Our sides*

---

Pimientos asados <i>Roasted red peppers</i>	8
Verdura mixta del huerto a la brasa <i>Grilled mixed vegetables from the garden</i>	10
Patata rústica con romero y tomillo <i>Roasted potato with rosemary &amp; thyme</i>	8
Ensalada mediterránea <i>Mediterranean Salad</i>	11

## Postres

### *Desserts*

---

Tarta de chocolate con sal Maldon, AOVE y brandy <i>Chocolate cake with Maldon salt, EVOO &amp; brandy</i>	11
Tatín de manzana con helado de vainilla <i>Apple tatin pie with vanilla ice cream</i>	11
Nuestro Banoffee para compartir <i>Our Banoffee to share</i>	15