

À la carte



LADO 

Puerto Deportivo Marina Botafoch 52, 07800 Ibiza
+34 630 481 509 | +34 636 640 522
info@ladoibiza.com | ladoibiza.com
 @ladoibiza |  @ladoibiza

Entrantes / Tapas

Anchoa Cantabrico

Cantabrian anchovy

3 / UD

Jamón 100% ibérico D.O. “Los Pedroches” (90 gr)

100% Iberian ham D.O. “Los Pedroches” (90 gr)

39

Patatas bravas estilo Lado

Lado's potatoes bravas

10

Croquetas líquidas de jamón

Liquid ham croquettes

13

Croquetas de espinaca y queso con alioli de pera asada

Spinach and cheese croquettes with roasted pear aioli

12

Ensalada de gambas con mayonesa de lima y tartar de atún rojo

Prawn salad with lime mayonnaise and red tuna tartar

15

Entrantes crudos

Gamba roja acompañada de crema fría de almendras con tartar de remolacha en textura

Red prawns, cold almond cream with beet tartare

23

Tataki de sirvia ibicenca en salsa ponzu con espinacas salitadas y salicornia

Ibizan amberjack tataki in ponzu sauce with sautéed spinach and samphire

21

Ceviche de lubina salvaje al estilo limeño

Wild seabass ceviche Peruvian style

22

Steak tartar clásico

Classic steak tartar

18

Laminas de ternera, nube de parmesano y encurtidos

Sliced beef, parmesan cloud and pickles

16

Ensaladas frescas

Tomate ibicenco con atun rojo cocinado en casa y piparras vascas

Ibizan tomato with red tuna and pickled Basque peppers

18

Espinacas y puerro frito con vinagreta de trufa blanca y yuzu

Spinach and fried leek with white truffle vinaigrette and yuzu

15

Burrata con calabaza a la brasa, rúcula y pesto de sweet chili

Burrata with grilled pumpkin, arugula and sweet chili pesto

16

Principales

Muslo de pollo payes deshuesado relleno de duxelles de champiñones, zanahoria a la brasa y cremoso thai

Boneless free-range chicken thigh stuffed with mushroom duxelles, grilled carrot and Thai cream

28

Solomillo de ternera, boniato, clorofila de pak-choi y salsa de ibéricos

Fillet of beef, sweet potatoes, pak-choi chlorophyll and iberian tomato sauce

39

Merluza en salsa verde con almejas al estilo tradicional

Hake with green sauce and clams traditional style

34

Bacalao “El Barquero”, crema acidulada con caviar y crujientes de col kale

“El Barquero” cod, sour cream with caviar and crispy kale

36

Brasa Jospier

Carnes (según mercado)

Meat market (according to market)

P.S.M.

Pescado (según mercado)

Fish market (according to market)

P.S.M.

Guarniciones

Puré de patatas

Mashed potato

8

Patatas fritas

French fries

7

Pimientos del piquillo

Piquillo peppers

8

Flor de alcachofa

Artichoke flower

11

Boniato a la brasa

Grilled sweet potato

7

Ensalada fresca

Salad

7

Postres

Tarta de queso

Cheesecake

10

Suflé de chocolate 70% con helado de vainilla

70% chocolate soufflé with vanilla ice cream

12

Hojaldre de manzana con chantilly de armagnac y helado de vainilla

Apple puff pastry, armagnac chantilly and vanilla ice cream

12

Limón, té matcha y pistacho

Lemon, matcha tea and pistachio

11

Servicio de pan + aceite

3,5 (precio por persona)

