



**MORENA**

IBIZA

# CRUDOS AL NATURAL

ALMEJA FINA DE CARRIL <i>con vinagreta de chalotas, pimienta negra y vinagre de frambuesa</i> <i>Razor clam with shallot vinaigrette, black pepper, and raspberry vinegar</i>	6
QUISQUILLAS DE MOTRIL <i>con riego de arbequina y emulsión de cebollino</i> <i>Motril prawns with arbequina oil drizzle and chive emulsion</i>	21
OSTRA AL NATURAL <i>con vinagreta de chalotas, pimienta negra y vinagre de frambuesa</i> <i>Oyster with shallot vinaigrette, black pepper, and raspberry vinegar</i>	6
VENTRESCA DE ATÚN <i>madurada 35 días, grasa de jamón comestible y yema curada</i> <i>Tuna belly aged for 35 days, and cured egg yolk</i>	65
ERIZO DEL MEDITERRÁNEO AL NATURAL <i>natural Mediterranean sea urchin</i>	8.5

# ENTRANTES FRÍOS

SALPICÓN DE BOGAVANTE, BERBERECHOS, QUISQUILLAS Y KING CRAB <i>acompañado de una emulsión de gamba roja y encurtido de cebolla morada</i> <i>Lobster, cockles, prawns, and King crab salad accompanied by a red shrimp emulsion and pickled red onion</i>	35
GILDA DOBLE DE ATÚN ROJO <i>con piparra, queso, anchoa y cebolleta</i> <i>Double red tuna "Gilda" with piparra pepper, cheese, anchovy, and spring onion</i>	9
ENSALADILLA <i>con carpaccio de gamba roja y espuma de mayonesa</i> <i>Potato salad with red shrimp carpaccio and mayonnaise foam</i>	18
ANCHOA ACOSTADA SOBRE MANTEQUILLA DE OVEJA <i>y brioche de mantequilla torrao</i> <i>Anchovy resting on sheep butter and buttered brioche</i>	12
LÁMINAS DE PICAÑA MADURADA EN CASA <i>aliño de steak, atún rojo y rúcula</i> <i>House-aged picanha slices with steak dressing, red tuna, and arugula</i>	18
GAZPACHO DE CEREZAS <i>con gamba roja y anguila ahumada</i> <i>with red shrimp and smoked eel</i>	24

# ENTRANTES CALIENTES

NUESTRA CROQUETA DE GAMBA ROJA (unidad) <i>semilíquida con kimchi</i> <i>Our semi-liquid red shrimp croquette with kimchi (per unit)</i>	5,50
FRIT DE LANGOSTA CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS PANADERAS (min 2 pax.) <i>sobrasada de can ros y trufa de verano ( +caviar ) s/m</i> <i>Lobster fritters with fried eggs, "patatas panaderas" "Spanishstylefried potatoes", Can Ros sobrasada, and summer truffle. *+caviar, minimum 2 servings</i>	S/M
RIGATONI A LA MANTEQUILLA <i>con caviar oscetra, limón confitado y panceta ibérica</i> <i>Buttered rigatoni with oscietra caviar, confit lemon, and Iberian pancetta</i>	35
CALAMAR DE ANZUELO DE LA LONJA <i>relleno de sobrasada "can ros" y cebolla asada</i> <i>Line-caught squid stuffed with Can Ros sobrasada and roasted onion</i>	35
BERBERECHO AL AJILLO <i>de fino manzanilla</i> <i>Cockles cooked in fino manzanilla garlic sauce</i>	33
PUERROS ECO DEL PAYES <i>gratinados con bearnesa y cecina ahumada (caviar extra)</i> <i>Eco-friendly leeks gratin with béarnaise sauce and smoked beef *extra caviar</i>	16

All prices are in € currency and inclusive of a vat and a 10% service charge.  
Todos los precios están expresados en euros e incluyen el IVA y un cargo por servicio del 10%.

# MARISCOS A LA BRASA O HERVIDOS EN AGUA DE MAR

GAMBA ROJA DE DENIA <i>hervida o a la brasa</i> <i>Red prawn from Denia. *Boiled or Grilled</i>	S/M
LANGOSTA ROSA DEL MEDITERRÁNEO <i>chervida o a la brasa</i> <i>Ibiza langoustine. *Boiled or grilled</i>	S/M
CIGALA DE IBIZA <i>ibiza crayfish</i>	S/M
NAVAJAS DE LA RIA DE NOIA <i>a la brasa</i> <i>Razor clams from Ria Noia. *Grilled</i>	5/u
BERBERECHOS DE LA RIA DE NOIA <i>a la brasa</i> <i>Cockles from Ria Noia. *Grilled</i>	33
ALMEJAS DE CARRIL <i>a la brasa</i> <i>Carril clams. *Grilled</i>	6/u

## CAVIAR Y MÁS...

LATA DE CAVIAR OSETRA <i>10gr/30gr</i>	50/150
LATA DE CAVIAR DE BELUGA <i>10gr/30gr</i>	75/225
BRIOCHE DE MANTEQUILLA DE OVEJA Y CAVIAR OSETRA <i>Sheep butter brioche with osetra caviar</i>	10
OSTRA EN TEMPURA Y CAVIAR DE BELUGA <i>Tempura oyster with beluga caviar</i>	35
ERIZO RELLENO DE QUISQUILLA, YEMA Y CAVIAR OSETRA <i>Sea urchin stuffed with prawn, egg yolk, and osetra caviar</i>	35

## PESCADOS A LA BRASA DE ENCINA

*Todos nuestros pescados se recogen en las mejores lonjas de España y cambian según la temporalidad. Todos los pescados se acompañan con verduras al natural y AOVE. Se sirven en piezas enteras y al peso. Aquí os dejamos los más habituales. All our fish is sourced from the finest fish markets in Spain and varies according to seasonality. They are served whole and priced by weight.*

RODABALLO DE VIGO A LAS BRASAS <i>con pilpil de su colágeno y despiezado en sala S.M.</i> <i>Grilled Vigo Turbot with its collagen pil-pil, carved tableside</i>	S/M
SAN PEDRO DEL MEDITERRÁNEO <i>terminado con una espalda de piparras S.M.</i> <i>Mediterranean John Dory finished with a side of piparras peppers</i>	S/M
PARGO DE AQUÍ <i>terminado en brasa S.M.</i> <i>Local Red Snapper finished on the grill</i>	S/M
DENTON IBICENCO CON AGUA DE LOURDES <i>homenaje a El Kano</i> <i>Ibiza Dentex with Lourdes water, HOMAGE TO EL KANO</i>	S/M
BULLIT DE ROJTA	S/M

All prices are in € currency and inclusive of a vat and a 10% service charge.  
Todos los precios están expresados en euros e incluyen el IVA y un cargo por servicio del 10%.

# NUESTRA SELECCIÓN DE CARNES DE ARCE-CARNE

*Elaboradas a la brasa de encina  
Prepared on Oak-Smoked Grill*

LOMO BAJO DE VACA FRISONA 500GR. <i>madurada 45 días Frisona beef strip loin 500g - Aged 45 days</i>	55
CHULETA DE VACA ANGUS 1KG. (aprox.) <i>madurada 45 días Angus beef ribeye steak 1kg - Aged 45 days</i>	145/kg
LOMO BAJO DE Angus 600 G. <i>madurada 45 días Angus beef strip loin approximately 600g - Aged 45 days</i>	245/kg
CHULETA DE VACA WAGYU 1,5KG. (aprox.) <i>madurada 60 días Wagyu beef rib steak approximately 1.5kg - Aged 60 days</i>	155
LOMO BAJO DE WAGYU 600 G. <i>madurada 60 días Wagyu beef strip loin approximately 600g - Aged 60 days</i>	165

## GUARNICIONES

PURÉ DE PATATAS CREMOSO Y ESPUMOSO <i>Creamy and frothy mashed potatoes</i>	10
PATATAS FRITAS HECHAS AL MOMENTO <i>Freshly made French fries</i>	8
PIQUILLOS CONFITADOS Y DESHIDRATADOS "LA CATEDRAL" <i>Confit and dehydrated piquillo peppers from LA CATED</i>	12
LECHUGA VIVA ALIÑADA <i>Dressed living lettuce</i>	8
PAN DEL PAYES BRASA CON BEARNESA, ALIOLI Y ROMESCU <i>grilled Payes bread with bernese, aioli and romesco</i>	6

## MOMENTO DULCE

LA CAJA DE LOS RECUERDOS <i>the box of memories...</i>	20
CRÈME BRÛLÉE DE CARAMELO <i>con crema helada de vainilla y tierra de especias with vanilla ice cream and ground spices</i>	14
TARTA DE CHOCOLATE Y LOTUS FUNDENTE <i>con croissant a la brasa para sucar Molten chocolate and Lotus tart with grilled croissant for dipping</i>	12
TATIN DE MANZANA CARMELIZADA <i>con helado de vainilla Tahiti</i>	14
FRUTAS DE TEMPORADA <i>Seasonal fruits</i>	25
DEGUSTACIÓN DE HELADOS ARTESANOS <i>Artisanal ice cream tasting</i>	16

All prices are in € currency and inclusive of a vat and a 10% service charge.  
Todos los precios están expresados en euros e incluyen el IVA y un cargo por servicio del 10%.