

# À la carte



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

LADO 

## Entrantes

### Anchoa Cantabrico “00” Casa Santoña

*Cantabrian anchovy Casa Santoña*

€5 / UD

### Pan brioche frito con atún rojo y caviar

*Fried brioche bread with red tuna and caviar*

€10 / UD

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

*100% Iberian ham D.O. “Los Pedroches”*

€45

### Croquetas líquidas de jamón

*Liquid ham croquettes*

€19

### Croquetas de espinaca y queso con alioli de pera asada

*Spinach and cheese croquettes with roasted pear alioli*

€19

### Ensaladilla de gambas con mayonesa de lima y tartar de atún rojo

*Prawn salad with lime mayonnaise and red tuna tartar*

€23

### Caviar del Tibet acompañado de blinis

*Tibetan caviar from served with blinis*

Lata 30 gr. €80 / Lata 100 gr. €260

## Entrantes crudos

### Gamba roja acompañada de crema fría de almendras con tartar de remolacha en texturas

*Red prawns, cold almond cream with beet tartare*

€28

### Tataki de hamachi en salsa ponzu con espinacas salteadas y salicornia

*Hamachi tataki in ponzu sauce with sautéed spinach and samphire*

€26

### Ceviche de lubina al estilo limeño

*Seabass ceviche Peruvian style*

€28

### Steak tartar clásico sobre pan brioche tostado con emulsión de cebollino y yuzu

*Classic steak tartar on toasted brioche bread with chives and yuzu emulsion*

€29

### Láminas de ternera, nube de parmesano y encurtidos

*Sliced beef, parmesan cloud and pickles*

€24

### Alcachofa a la brasa, tartar de gamba roja, yema de huevo curada en soja y caviar

*Grilled artichoke, red prawn tartar, soy-cured egg yolk and caviar*

€30

## Ensaladas frescas

### Tomate ibicenco con atún rojo cocinado en casa y piparras vascas

*Ibizan tomato with red tuna and pickled Basque peppers*

€22

### Espinacas y puerro frito con vinagreta de trufa blanca y yuzu

*Spinach and fried leek with white truffle vinaigrette and yuzu*

€22

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

*Burrata with grilled pumpkin, rocket and sweet chili pesto*

€20

### Ensalada verde con edamame, manzana granny, hinojo, pepino, escarola frisée y aceite verde de albahaca

*Green salad with edamame, granny apple, fennel, cucumber, curly endive and green basil oil*

€22

## Principales

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

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

€36

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

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

€48

### Merluza en salsa verde con almejas

*Hake with green sauce and clams*

€40

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

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

€44

### Tarantelo de atún rojo lacado con salsa tare sobre un “falso”risotto de calabacín

*Tare sauce lacquered red tuna tarantello on “fake” zucchini risotto*

€43

## Brasa Jospet

### 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*

€12

### Patatas fritas

*French fries*

€10

### Pimientos del piquillo

*Piquillo peppers*

€12

### Flor de alcachofa

*Artichoke flower*

€14

### Boniato a la brasa

*Grilled sweet potato*

€12

### Ensalada fresca

*Salad*

€12

## Postres

### Tarta de queso

*Cheesecake*

€14

### Suflé de chocolate 70% con helado de vainilla

*70% chocolate soufflé with vanilla ice cream*

€16

### Hojaldre de manzana, chantilly de armagnac y helado de flor de azahar

*Apple puff pastry, armagnac chantilly and orange blossom ice cream*

€16

### Limón, té matcha y pistacho

*Lemon, matcha tea and pistachio*

€13

Servicio de pan + aceite de oliva

V.E. Tierras de Canena

€5 (por persona)

LADO 