



IBIZA LOVES YOU

el chiringuito
BEACH MENU / EN

WINE COBBLER

Quinoa vodka, verdejo wine, lemon juice,
Belvoir Ginger Cordial and fresh fruits 16



ENGLISH SPRITZ

Aperol, Pimm's, Belvoir elderflower,
cava and fresh fruits 16

Tuna Tartare
*hand cut tuna, marinated
in soy sauce and ginger,
with coriander and
avocado purée* 26

Marinated Seabass
Tartare
*with our Lebanese
tabbouleh* 24

Al Dente Green Beans
*with fine slithers of shallots
and Parmesan.
Delicious!* 20

Chiringuito Fish Soup
*John Dory, mussels &
clams with saffron alioli
on the side* 22

STARTERS

Hamachi Sashimi
*with summer truffle,
Japanese lemon dressing
and a dash of chili* 29

Homemade Beech Wood
Smoked Salmon
*smoked in the restaurant,
served with a bouquet salad
and wholegrain toast* 24

Terrine of Octopus
a la Gallega
*the chef's version of this
classic dish from Galicia* 24

Roast Beef *Thinly*
*sliced with home-made
horseradish and hazelnut
oil served with local wild
rocket* 24

FRESH FRENCH OYSTERS

Fresh oysters from Brittany, northern France, shucked at your table. Ask for Robert the oyster man.

TAPAS

Smoked Aubergine
& Tahini Dip
2 per person

Marinated Olives
& salted almonds 6

Gazpacho Andaluz
*homemade with Ibicenco
tomatoes* 13

Pimientos De Padrón
*Spanish peppers with
local sea salt* 14

SALADS

Shaved Zucchini and Fennel Salad *with fresh mushrooms, pistachio
and Pecorino Romano with pepper* 18

Tuscan Tomato Salad *with anchovies, capers, red onion, basil,
homemade croutons and vinaigrette* 18

Beetroot Salad *with salty ricotta, green asparagus, broccoli, pistachio
and hazelnut vinaigrette* 20

Mixed Green Salad *mixed leaves with avocado, cucumber, mixed herbs
and roasted seeds* 17

El Chiringuito Fattoush Salad *a classic of Lebanese cuisine. Cucumber,
tomato, Feta cheese, black olives, coriander and sumac* 20

Goats' Cheese Salad *goat's cheese served on a country toast crostini with
roasted beetroot, green leaves, walnuts and a drizzle of honey* 20

Quinoa Salad *with roast chicken, broccoli, asparagus, red onion, celery,
coriander and olive oil* 21

Marinated Chicken Salad *with avocado, fresh mushrooms, cabbage,
mixed leaves, onions, green asparagus and our homemade dressing* 22

Niçoise *the French classic served with fresh Ahi tuna, green beans,
Ibicenco new potatoes and anchovy* 26

King Crab and Prawn Salad *with avocado, local wild rocket, fresh
spinach, cocktail sauce and green mayo* 32

WOOD FIRE GRILL

All our cuts are grilled using herb infused oak

Line Caught Fish *grilled whole with
seasonal vegetables* M/P

Seared Tuna *crusted in sesame seeds with
sautéed asparagus and zucchini* 36

Iberian Secret
*lightly marbled cut of pork. Incredibly delicious,
served with salad and Vichy carrots* 25

BURGERS

Chiringuito Beefburger
*Two grilled patties, 100% beef, Cheddar cheese, onion,
tomato, crunchy lettuce, gherkin and our secret sauce.
The Classic!* 24

Chicken Breast Burger
*crispy breaded, with lettuce, tomato, avocado
& Cajun mayo* 23

Grilled Tuna Steak Burger
*with caramelized onions, tomato, homemade pesto
and coriander* 27

*All burgers served on a brioche bread.
Can be ordered with spelt bread.
All served with twice-cooked French Fries.*

COCO & CHILI MOJITO

Rum Malibú, spicy coconut milk,
mint and lime 14

HEAD CHEF
JÉRÔME PALAYER

SAVEURS DE PROVENCE

Gin Mare, Martini Bianco, tomato juice, basil,
sesame, celery, tabasco and lemon juice 16

SHARING

Antipasti del Chiringuito *San Daniele ham, mozzarella di Bufala, avocado, zucchini, local wild rocket, coriander, confit tomato and crispy capers served with rustic bread* 23

Smoked Aubergine *roasted in our grill. Served with our homemade hummus, local wild rocket, homemade pesto and toasted rustic bread* 21

Italian Burrata (Serves 2) *the finest Italian mozzarella with confit peppers, fried capers, basil and olive oil* 32

Chef's Anchovies *marinated in pistachio and sesame oil, yuzu, parsley and wine vinegar with chopped Piquillo peppers* 20

Flambéed Mussels *in pastis, fennel, onion & a dash of cream* 24

SELECTION OF HAMS

Hand-cut

Jamón Iberico Cebo de Campo
Light, floral, subtle 36

Jamón de Bellota Puro 100% Iberico
Intense, nutty, earthy 48

Calamari Andaluz *gently fried in flour served with our homemade tartar sauce and green mayo* 23

Clams Marinera *in a reduction of white wine, parsley, shallots and garlic* 29

Grilled Calamari *served in a slow-cooked confit tomato and pepper sauce* 23

"DALLAL'S TLV" Fish Shawarma *sauteed marinated white fish, with confit garlic, fresh tomato sauce and our homemade shawarma dip* 26

Carabineros a la Sal *jumbo scarlet shrimp cooked in sea salt with our lime oil sauce* 62

SIDES

Local Wild Rocket
& Parmesan 12

Broccolini with Fresh Chili
& Laminated Almonds 12

Spinach slightly sautéed
in butter 9

French Fries 8

Mashed Potato 11

Mashed Potato with Truffle 14

Crispy Roasted Potatoes 11

Pan Con Tomato 8

SUGGESTIONS

Ask our waiters for our specials
of the day

ASK FOR OUR SOMMELIER ESTEBAN

who will guide you through our
carefully selected wine list.

MAINS

Summer Truffle & Porcini Risotto *delicious!* 31

Pasta Alla Norma *our version of the classic Sicilian dish with tomato, eggplant and pinenuts* 21

Quinoa Risotto *with grilled vegetables, homemade pesto and macadamia nuts* 26

Spaghettini Diavola *with chicken and spicy tomato sauce* 23

Roast Country Chicken *half a deboned chicken, with lemon juice, rosemary and served with roasted potatoes, zucchini, onion and roasted peppers* 27

Lobster Risotto *half lobster with asparagus and coral butter* 39

Sea Bream Fillet *with a thin crust of crispy potatoes, sun-dried tomato tapenade served with served with a bouquet salad* 34

Beer Battered Fish & Chips *cod fillet & tiger prawns in a beer-batter tempura with our homemade tartar sauce* 24

Spaghettini Bottarga *with salmon roe and fresh chili. A Mediterranean classic* 34

MAINS TO SHARE

Black Rice (min 2) *with Mediterranean red prawns and calamari* 65

Spaghetti Frutti Di Mare (min 2) *clams, prawns, mussels in garlic & lobster infusion with a touch of chili* 60

Sea Bass in Salt (serves 2) *cooked in a sea salt crust, served at your table with a fennel jus & roast Ibicenco potatoes* 78

Sole Meunière (serves 2) *cooked in butter and served with confit potatoes* 110

Entrecote 'Nebraska Black Angus' for two (600g) *served with summer truffle jus or green pepper sauce with a side of sautéed potatoes and bacon* 75

Roast Suckling Lamb Shoulder (serves 2) *slow roasted and served with rosemary potatoes, carrots and thyme* 70

VAT INCLUDED

ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE ON REQUEST, PLEASE INFORM
YOUR WAITER OF ANY ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCES

BEACH SERVICE +15%

All our fish served raw has continued the process of freezing at -20 degrees centigrade for at least 24 hours to remove bacteria anisakis.

El Chiringuito had added €1 to your bill as a donation to DROP4DROP, a non profit organization, committed to develop sustainable clean water solutions to countries that need it most. If you do not agree then please ask your waiter who will have the donation removed. Otherwise a charge will be placed automatically. 100% of all monies donated is given directly to the DROP4DROP. We thank you for your support.



IBIZA LOVES YOU

el chiringuito
BEACH MENU / ES

WINE COBBLER

Vodka de quinoa, vino verdejo, jengibre Belvoir,
zumo de limón y fruta fresca 16



ENGLISH SPRITZ

Aperol, Pimm's, flor de sauco Belvoir,
cava y frutas fresca 16

Tartare de Atún
*atún cortado a mano,
marinado en salsa de soja y
jengibre, con cilantro y puré
de aguacate* 26

Judías Verdes Crocantes
*con chalotas y Parmesano.
Una delicia!* 20

Tartare de Lubina
Marinada
*Acompañado de nuestro
aromático tabbulé libanés* 24

Sopa de Pescado Del
Chiringuito Gallo de San
Pedro, mejillones y almejas
*con alioli de azafrán servido
aparte* 22

ENTRANTES

Sashimi de Hamachi
*con trufa de verano, aliño
de limón de Japón y una
pizca de chile Jalapeño* 29

Pulpo a la Gallega
*a la manera del chef en
terrina* 24

Salmón Ahumado
*Casero en serrín de haya
acompañado de un bouquet
e ensalada y tostadas de pan
integral* 24

Roast Beef Finas lonchas
*de ternera con salsa casera
de rábano picante, aceite de
avellanas y rúcula salvaje de
Ibiza* 24

OSTRAS FRANCESAS FRESCAS

Ostras directas de la Bretaña francesa, abiertas delante de usted en la mesa. Preguntar por Robert, el señor de las ostras.

TAPAS

Tahini de berenjena
asada 2 por persona

Aceitunas Marinadas
y Almendras Saladas 6

Gazpacho Andaluz
*hecho en casa con
tomates Ibicencos* 13

Pimientos De Padrón
con sal de las Salinas 14

ENSALADAS

Ensalada de Hinojo y Calabacín *con champiñones frescos, pistacho y Pecorino Romano a la pimienta* 18

Ensalada Toscana de Tomates *con anchoas, alcaparras, cebolla roja, albahaca, croutons de pan de hogaza y nuestra vinagreta* 18

Ensalada de Remolacha *con escamas de ricotta, espárragos, brócoli, pistachos y vinagreta de avellana* 20

Ensalada Verde *mezclum de brotes verdes, aguacate y pepino, acompañado de nuestra selección de hierbas y semillas tostadas* 17

El Chiringuito Fattoush *nuestra versión de esta clásica ensalada de la cocina libanesa. Con pepino, tomate, queso Feta, aceitunas negras, cilantro y un toque de sumac* 20

Ensalada de Queso de Cabra *servida sobre tostadas rústicas con remolacha asada, ensalada verde, nueces y un toque de miel* 20

Ensalada Quinoa *con pollo asado, brócoli, espárragos, cebolla roja, apio, cilantro y aceite de oliva* 21

Ensalada de Pollo Marinado *con aguacate, champiñones frescos, col, mezclum de hojas verdes, cebolla, espárragos verdes y nuestro aliño* 22

Ensalada Niçoise *la típica ensalada francesa con atún fresco, judías verdes, patatas ibicencas y anchoas* 26

Ensalada de Cangrejo Real y Gambas *con aguacate, rúcula salvaje de Ibiza, espinacas frescas, salsa rosa y mayonesa a las hierbas* 32

LA PARRILLA

Utilizando madera de roble aromatizada con hierbas

Pescado de Lonja Entero *con verduras de temporada a la parrilla* S/M

Atún a la parrilla *recubierto de sésamo con salteado de espárragos y calabacín* 36

Secreto Ibérico *corte especial, ligeramente veteadado. Increíblemente delicioso, servido con ensalada y zanahorias Vichy* 25

HAMBURGUESAS

Hamburguesa de Ternera *Nuestra doble hamburguesa a la parrilla 100% ternera, con queso cheddar, cebolla, tomate, lechuga crujiente, pepinillo y nuestra salsa secreta. Un Clásico!* 24

Hamburguesa de Pechuga de Pollo *rebozada con pan japonés, acompañado de lechuga, tomate confitado, aguacate y mayonesa cajún* 23

Hamburguesa de Suprema de Atún a la parrilla *con cebolla caramelizada, tomate confitado, cilantro y pesto casero* 27

Todas nuestras hamburguesas se sirven en pan brioche. Se pueden pedir con pan de espelta. Acompañadas de crujientes patatas fritas caseras.

COCO CHILI MOJITO

Ron Malibú, leche de coco picante,
menta y lima 14

JEFE DE COCINA
JÉRÔME PALAYER

SAVEURS DE PROVENCE

Gin Mare, Martini Bianco, zumo de tomate,
albahaca, sesamo, apio, tabasco y zumo de limón 16

PARA PICAR

Antipasti del Chiringuito *Jamón San Daniele, mozzarella de Búfala, aguacate, calabacín, rúcula salvaje de Ibiza, cilantro, tomates confitados y alcaparras crujientes, servido con pan rústico* 23

Berenjena Ahumada *en parrilla, acompañada de nuestro hummus casero, pesto, rúcula salvaje de Ibiza y tostadas de pan rústico* 21

Burrata Italiana (para 2) *cremosa mozzarella con pimientos confitados, alcaparras crujientes, albahaca y aceite de oliva* 32

Anchoas al Estilo del Chef *marinadas en aceite de sésamo y pistacho, yuzu, perejil, vinagre de vino y pimientos del Piquillo* 20

Mejillones Pastis *acompañados de hinojo, cebolla y un toque de nata* 24

SELECCIÓN DE JAMÓN

Cortado a Mano

Jamón Iberico Cebo de Campo
suaves matices, ligero, sutil 36

Jamón de Bellota Puro 100% Iberico
rojo intenso, grasa nacarada, sedoso y penetrante 48

Calamar Andaluza *con salsa tártara casera y mayonesa a las hierbas* 23

Almejas Marinera *en reducción de vino blanco, con chalotas, ajo y perejil* 29

Calamar a la Plancha *servidos con salsa de tomates confitados y pimientos* 23

Shawarma de pescado "DALLA'S TLV" *pescado blanco marinado salteado, con ajo confitado, salsa de tomate fresco y acompañado de nuestro shawarma casero* 26

Carabineros a la Sal *del sur, rojo intenso, con nuestro aceite de lima* 62

GUARNICIÓN

Rúcula salvaje de Ibiza y
Parmesano 12

Brocolini con Chile fresco y
Almendra laminada 12

Espinacas Ligeramente
Salteadas
Con Mantequilla 9

Patatas Fritas 8

Puré De Patata 11

Puré De Patata Con Trufa 14

Patatas asadas crujientes 11

Pan Con Tomate 8

ESPECIALIDADES

*Pregunte a su camarero
por las sugerencias del chef*

PREGUNTE POR NUESTRO SOMMELIER ESTEBAN

*Os ayudará a descubrir
nuestra cuidadosa selección
de vinos y Champagne*

CLÁSICOS

Risotto a la Trufa de Verano y Porcini *delicioso!* 31

Pasta Alla Norma *nuestra versión del clásico plato de Sicilia con tomate, berenjena y piñones* 21

Risotto de Quinoa *con verduras a la parrilla, pesto casero y nueces de macadamia* 26

Spaghettini Diavola *con pollo y salsa de tomate picante* 23

Pollo Payés al Horno *medio pollo deshuesado en su jugo de romero y limón servido con patatas, calabacín, cebolla y pimientos* 27

Risotto de Bogavante *medio bogavante con espárragos y mantequilla de coral* 39

Filete de Dorada *con lámina de patatas crujientes, tapenade de tomate seco y bouquet de ensalada* 34

Fish & Chips *filete de bacalao y langostinos tigres rebozados en tempura de cerveza acompañado de nuestra salsa tártara casera* 24

Spaghettini Bottarga *con huevas de salmón y chili fresco. Aroma del Mediterráneo* 34

CLÁSICOS PARA COMPARTIR

Arroz Negro (min 2) *con gambas rojas del Mediterráneo y calamares* 65

Spaghetti Frutti Di Mare (min 2) *con almejas, gambas, mejillones, ajo y reducción de bogavante. Ligeramente picante* 60

Lubina a la Sal (para 2) *con patatas ibicencas y salsa de hinojo* 78

Lenguado a la Meunière (para 2) *dorado en mantequilla y servido con patatas confitadas* 110

Entrecote 'Nebraska Black Angus' para 2 (600g) *con reducción de trufa de verano o salsa de pimienta verde acompañado de patatas salteadas con beicon* 75

Paletilla de Cordero Lechal (para 2) *asada a fuego lento con sus patatas y zanahoria al aroma de romero y tomillo* 70

IVA INCLUIDO

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS DISPONIBLE BAJO PETICIÓN,
POR FAVOR INFORME A SU CAMARERO DE CUALQUIER ALERGIA
O INTOLERANCIA A LOS ALIMENTOS
SERVICIO DE PLAYA +15%

Todos nuestros pescados servidos crudos han seguido el proceso de congelación a -20 grados centígrados durante 24 horas para eliminar la bacteria del anisakis

El Chiringuito cargó a su cuenta 1€ en su afán de colaboración con la organización sin ánimo de lucro DROP4DROP, cuyo objetivo es facilitar el acceso al agua potable en aquellas poblaciones que más lo necesitan. En caso de que usted no quiera colaborar, por favor informe al camarero su deseo y no será cargado en su cuenta; en caso contrario se incluirá de modo automático y se destinará de manera íntegra a la citada organización. Gracias por su apoyo.