

## Fresh French Oysters

Oysters, fresh from Brittany, North of France, shucked at your table. Ask for Robert the oyster man.

## Starters

### TUNA TARTAR

hand cut tuna, marinated in soy sauce & ginger, with coriander & avocado purée 18

### GAZPACHO ANDALUZ

chilled southern Spanish soup using local Ibicenco tomatoes 11

### CHIRINGUITO'S BOUILLABaisse

John Dory, mussels, clams & saffron alioli 17

### SUCKLING PIG WITH CRACKLING

served on a bed of salad 18

### HOMEMADE FOIE GRAS "MI CUIT"

served toast & a prune compote 21

### ARTICHOKES & BLACK TIGER PRAWNS

grilled artichokes, Ibicenco potatoes, tomato confit & homemade pesto 20

### YELLOWTAIL SASHIMI

with summer truffle, Japanese lemon dressing & dash of chili 24

### KING CRAB MILLE-FEUILLE

with filo pastry, avocado, crunchy lettuce, tomato & a classic cocktail sauce 22

### TERRINE OF OCTOPUS A LA GALLEGA

the chef's version of this classic dish from Galicia 19

### HOMEMADE BEECH WOOD SMOKED SALMON

smoked in the restaurant & served with wholegrain toast 20

## Salads

### MIXED GREEN SALAD

with carrots, tomatoes, cucumber, red onions & toasted sunflower seeds 13

### CAESAR SALAD

our classic Caesar dressing with a choice of marinated grilled chicken 17 or grilled black tiger prawns 20

### GOATS' CHEESE SALAD

goat's cheese in filo pastry, with roasted beetroot, green leaves, lemon dressing & a drizzle of honey 16

### CHICKEN TERIYAKI SALAD

with avocado, mango & our homemade dressing 18

### NIÇOISE

the French classic served with fresh Ahi tuna, green beans, Ibicenco new potatoes & anchovy 22

### MARINATED FISH SALAD

in lime, coconut, ginger, wholegrain mustard with peppers & red onion 20



## Special Board

Chiringuito's menu changes daily to incorporate the season's most delicious offerings. See our specials board to find out about the catch of the day or chef's specials.

Head Chef  
**Jérôme Palayer**

## Sharing

### FLAMBÉED MUSSELS

in pastis, fennel, onion & a dash of cream 17

### PIMIENTOS DE PADRÓN Spanish

peppers with local sea salt 12

### CHIRINGUITO ANTIPASTI

aubergine, courgette, peppers, slow-roasted garlic, prosciutto, parmesan, confit fennel & rocket salad 18

### JAMÓN IBÉRICO BELLOTA DE 'GUIJUELO'

hand cut. One of the best denomination in Spain 29

### ITALIAN BURRATA (serves 2)

the finest Italian mozzarella with a variety of organic Ibicenco tomatoes 26

### FRESH FRIED ANCHOVIES

every local fisherman's favourite tapas 16

### CALAMARI ANDALUZ

gently fried in flour served with our homemade tartar sauce 15

### CLAMS ESPINALET

sautéed in white wine, tomato & chili 24

### GRILLED LOCAL SARDINES

served with a green salad 15

### GRILLED SQUID

in rosemary & garlic olive oil 14

### IBICENCO TOMATO SALAD

famous locally grown Ibicenco tomatoes, basil, olive oil 12

## Burgers

### CHIRINGUITO BEEFBURGER

100% beef, Cheddar cheese, onion, tomato, crunchy lettuce & gherkin. The Classic! 19

### CHICKEN BURGER

with bacon, avocado, confit tomato & mustard dressing 19

### TUNA STEAK BURGER

fresh tuna steak with caramelised onions, coriander, confit tomato & homemade pesto 23

All served with twice cooked French Fries

## Sides

### BROCCOLI WITH CHILI 8

### FRENCH FRIES 6

### SAUTÉED NEW POTATOES 7

### POTATOES PONT NEUF 7

### MASHED POTATOE 7

### SAUTÉED SPINACH IN GARLIC 8

### RATATOUILLE COMPOTE 8

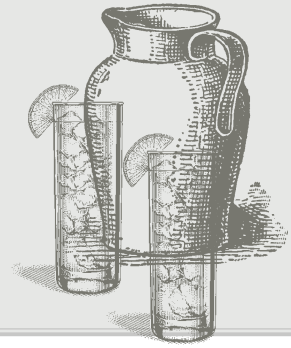
### ROCKET & PARMESAN 8

### PAN CON TOMATE 6

VAT 8% not included.

## Sangría

Homemade Sangria with a choice of either cava, red or white wine, served in a ice cold jug. Please ask your waiter.



## Classics

### SUMMER TRUFFLE & PORCINI RISOTTO

delicious! 26

### LOBSTER LASAGNA

with a light cream, infused in star anise 24

### SEA BREAM FILET

in a lemon jus with fresh capers, olives, tomato, almonds & fresh basil on a bed of Ibicenco mashed potato 27

### FISH & CHIPS

with tiger prawns in a San Pelegrino tempura & our homemade tartar sauce 19

### LOBSTER RICE (serves 2)

the Spanish kitchen at it's best served with a whole lobster 65

### BROCCOLI & ANCHOVY PENNE

with chili & parmesan 18

### ROAST CHICKEN

half a roast chicken, roast potatoes, roasted vegetables in a rosemary & lemon jus 24

## Mains

### SPAGHETTI FRUTTI DI MAR (serves 2)

clams, gambas, mussels in a garlic & lobster infusion 45

### LANGOUSTINE RISOTTO

with zucchini, parmesan & a touch of parsley 26

### SEARED TUNA

crusted in sesame served on a bed of ratatouille compote 27

### SEA BASS IN SALT (serves 2)

cooked in a sea salt crust, served at your table with a fennel jus & roast Ibicenco potatoes 58

### CHICKEN & BROCCOLI PENNE

with chili & parmesan 20

### LAMB CUTLETS

grilled in garlic & parsley served with ratatouille compote 26

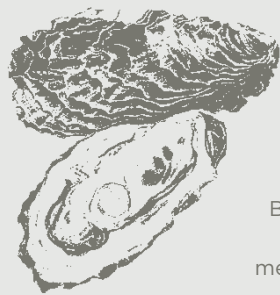
### GRILLED ENTRECOTE (300g)

with summer truffle jus or Béarnaise sauce served with Pont Neuf potatoes 28

## Ask for our sommelier Esteban

who will guide you through our carefully selected wine list. Perfect with your meal or to be enjoyed by themselves.





## Ostras francesas frescas

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

## Entrantes

### TARTAR DE ATÚN

atún cortado a mano, marinado en salsa de soja y jengibre, con cilantro y puré de aguacate 18

### GAZPACHO ANDALUZ

hecho en casa con tomates ibicencos 11

### BOUILLABASSE DEL CHIRINGUITO

Gallo de San Pedro, mejillones y almejas con alioli de azafrán 17

### ENSALADA DE LECHONA TIBIA

en terrina con su jugo y su piel crujiente 18

### FOIE GRAS "MI CUIT" CASERO

con compota de ciruelas y tostadas 21

### ALCACHOFAS CON GAMBAS PLANCHA

alcachofas marinadas, patatas ibicencas, tomates confitados y pesto casero 20

### SASHIMI DE SERVIOLA

con trufa de verano, aliño de limón de Japón y una pizca de Chile Jalapeño 24

### MILHOJAS DE CANGREJO ROYAL

pasta filo, aguacate, lechuga crujiente, tomate y salsa rosa 22

### PULPO A LA GALLEGA

a la manera del chef en terrina 19

### SALMÓN AHUMADO CASERO

en aserrín de haya con tostadas de pan integral 20

## Ensaladas

### ENSALADA MIXTA

con zanahoria, tomate, cebolla roja, pepino y semillas tostadas 13

### ENSALADA CÉSAR

con pollo plancha 17 o langostinos tigre plancha 20 y nuestro aliño César

### ENSALADA DE QUESO DE CABRA

queso de cabra en masa de filo, con remolacha asada, ensalada verde y un aliño de limón y miel 16

### ENSALADA POLLO TERIYAKI

con mango, aguacate y nuestro aliño 18

### ENSALADA NIÇOISE

la típica ensalada francesa con atún fresco, judías, patatas ibicencas y anchoas 22

### ENSALADA DE PESCADO MARINADO

en lima, leche de coco, jengibre, mostaza antigua, pimientos y cebolla roja 20



## Especialidades

El menú del Chiringuito varía para reflejar los cambios de las estaciones. Pregúntele a su camarero sobre el pescado del día y las sugerencias del chef.

Jefe de Cocina  
**Jérôme Palayer**

## Para picar

### MEJILLONES CON PASTIS

Pastis, hinojo, cebolla y un chorrito de nata 17

### PIMIENTOS DE PADRÓN

con sal de Salinas 12

### ANTIPASTI CHIRINGUITO

berenjena, calabacín, pimientos, ajo confitado, prosciutto, parmesano, rúcula e hinojo confitado 18

### JAMÓN IBÉRICO BELLOTA DE 'GUIJUELO'

cortado a mano. Una de las mejores denominaciones de origen de España 29

### BURRATA DE ITALIA (para 2)

mozzarella cremosa con tomates ibicencos y albahaca 26

### BOQUERONES FRITOS

con limón 16

### CALAMAR ANDALUZA

con salsa tártara casera 15

### ALMEJAS ESPINALET

sofritas en vino blanco, tomate y Chile 24

### SARDINAS A LA PLANCHA

con ensalada verde 15

### CALAMARES A LA PLANCHA

con romero, aceite de oliva y ajo 14

### ENSALADA DE TOMATES IBICENCOS

los famosos tomates de Ibiza, con albahaca y aceite de oliva virgen 12

## Hamburguesas

### HAMBURGUESA DE TERNERA

100% con queso Cheddar, cebolla, tomate, lechuga y pepinillo. El Clásico! 19

### HAMBURGUESA DE POLLO

con beicon, aguacate, tomate confitado y mayonesa de mostaza 19

### HAMBURGUESA DE ATÚN

con cebolla caramelizada, cilantro, tomate confitado y pesto casero 23

Todos acompañados de crujientes patatas fritas caseras

## Guarnición

BRÓCOLI CON CHILE 8

PATATAS FRITAS 6

PATATAS PONT NEUF 7

PATATAS NUEVAS SALTEADAS 7

PURÉ DE PATATA 7

ESPINACAS SALTEADAS CON AJO 8

COMPOTA DE RATATOUILLE 8

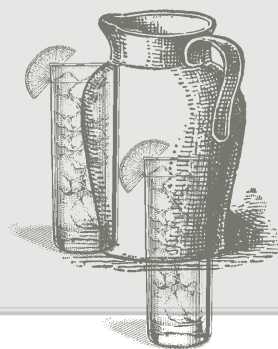
RÚCULA Y PARMESANO 8

PAN CON TOMATE 6

IVA 8% no incluido

## Sangrías

Sangría casera a elegir entre cava, vino blanco o tinto servida en una jarra fría. Preguntar a su camarero.



## Clásicos

### RISOTTO A LA TRUFA DE VERANO Y PORCINI delicioso! 26

### LASAÑA DE BOGAVANTE

con crema fina al aroma de badiana 24

### FILETE DE DORADA

en jugo de limón con alcaparrones, aceitunas, tomates, almendras y albahaca sobre puré de patata 27

### FISH & CHIPS

Filete de pescado y langostinos tigres cubiertos por un batido de tempura con San Pellegrino acompañado de salsa tártara 19

### ARROZ DE BOGAVANTE (para 2)

un clásico del Chiringuito 65

### PENNE BRÓCOLI Y ANCHOAS

con Chile y parmesano 18

## Platos Principales

### SPAGUETTI FRUTTI DI MAR (para 2)

con almejas, gambas, mejillones, ajo y reducción de bogavante 45

### RISOTTO AL LANGOSTINO

con calabacín, Parmesano y perejil 26

### ATÚN PLANCHA

recubierto de sésamo y acompañado de ratatouille verduras 27

### LUBINA A LA SAL (para 2)

servida con patatas ibicencas y una salsa de hinojo a parte 58

### PENNE POLLO CON BRÓCOLI

con Chile y parmesano 20

### CHULETAS DE CORDERO

## Pregunta por nuestro sommelier Esteban

que os ayudará a descubrir nuestra cuidadosa selección de vinos y Champán para disfrutar con la comida o tomarlos solos.

