

## 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



HEAD CHEF JÉRÔME PALAYER

## COCO & CHILI MOJITO

Rum Malibú, spicy coconut milk, mint and lime 14

## SAVEURS DE PROVENCE

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

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

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

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

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

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

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

## STARTERS

### 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 Abi 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 MP

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

### 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

Brocolini 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 Tomate 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 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

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.

## 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



JEFE DE COCINA JÉRÔME PALAYER

## COCO CHILI MOJITO

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

## SAVEURS DE PROVENCE

Gin Mare, Martini Bianco, zumo de tomate, albahaca, sesamo, apio, tabasco y zumo de limon 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 pizza 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 de 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 muestra 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 SM

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.

## ESPECIALIDADES

Pregunte a su camarero por las sugerencias del chef

## 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 "DALLAL'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

## 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

Spaghetini 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

Spaghetini 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

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.



el chiringuito  
ES CAVALLET • IBIZA

IBIZA LOVES YOU