



HEAD CHEF JÉRÔME PALAYER

### HOUSE COCKTAILS

Coco & Chili Mojito 14

Aperol Spritz 14

Cucumber & Mint Daiquiri 16

### HOUSE SANGRIAS

Red or White wine 9/ 20/ 35

Cava 12/ 22/ 42

El Chiringuito's Special 48

### TAPAS

Smoked Aubergine  
& Tahini Dip 2'5 per person

Marinated Olives  
& salted almonds 6

Fresh French Oysters  
*Fresh oysters from France,  
shucked at your table*

Gazpacho Andaluz  
*homemade with Ibicenco  
tomatoes 14*

Pimientos Del Padrón  
*Spanish peppers with  
local sea salt 15*

### STARTERS

Tuna Tartare  
*hand cut tuna, marinated in soy sauce and  
ginger with coriander and avocado purée 29*

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

Marinated Seabass Tartare Bruschetta served with our green mayo, green onions and fresh chili 26

Chiringuito Fish Soup John Dory, mussels & clams with saffron alioli on the side 24

Terrine of Octopus a la Gallega *the chef's version of this classic dish from Galicia 27*

Homemade Beech Wood Smoked Salmon *smoked in the restaurant, served with a bouquet salad  
and wholegrain toast 26*

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

### SALADS

Shaved Zucchini and Fennel Salad *with fresh mushrooms, pistachio and Parmesano 20*

Beetroot Salad *with salty ricotta, green asparagus, broccoli, pistachio and hazelnut vinaigrette 23*

Mixed Green Salad *mixed leaves with avocado, cucumber, mixed herbs and roasted seeds 18*

El Chiringuito Fattoush Salad *a classic of Lebanese cuisine. Cucumber, tomato, Feta cheese,  
black olives, coriander and sumac 23*

Goats' Cheese Salad *goat's cheese served on a country toast crostini with roasted beetroot,  
green leaves, walnuts and a drizzle of honey 22*

Quinoa Salad *with roast chicken, broccoli, asparagus, red onion, celery, coriander and olive oil 24*

Marinated Chicken Salad *with avocado, fresh mushrooms, cabbage, mixed leaves, onions,  
green asparagus and our homemade dressing 24*

King Crab and Prawn Salad *with avocado, local wild rocket, fresh spinach, cocktail sauce  
and green mayo 34*

### BURGERS

Chiringuito Beefburger  
*Two grilled patties, 100% beef, Cheddar cheese, onion, tomato,  
crunchy lettuce, gherkin and our secret sauce. The Classic! 26*

Chicken Breast Burger  
*crispy breaded, with lettuce, Cheddar cheese, tomato, avocado &  
Cajun mayo 25*

Grilled Tuna Steak Burger  
*with caramelized onions, tomato, homemade pesto and coriander 29*

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

### SIDES

Sautéed Green Vegetales 14

French Fries 9

Mashed Potato 12

Truffle Mash 18

Crispy Roasted Potatoes 12

Pan Con Tomato 11

### SHARING

Smoked Aubergine roasted on our grill. Served with our homemade hummus and pesto 22

Italian Burrata *the finest Italian mozzarella with fava beans, rustic bread and our  
homemade fresh mint pesto 22*

Antipasti del Chiringuito *San Daniele ham, mozzarella di Bufala, avocado,  
zucchini, local wild rocket, coriander, confit tomato and crispy capers served  
with rustic bread 28*

### SELECTION OF HAMS

Hand-cut

Jamón Iberico Cebo de Campo  
*Light, floral, subtle 38*

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

Boquerones Andaluza *Fresh anchovies gently fried served with our lemon mayo 24*

Flambéed Mussels in pastis, fennel, onion & a dash of cream 26

Calamari Andaluz *gently fried in flour served with our homemade tartar sauce and  
green mayo 26*

Grilled Calamari *served in a slow-cooked confit tomato and pepper sauce 24*

### MAINS TO SHARE

Black Rice (min 2) *with Mediterranean red prawns and calamari 72*

Spaghetti Frutti Di Mare (min 2) *clams, prawns, mussels in garlic  
& lobster infusion with a touch of chili 68*

Sea Bass in Salt (serves 2) *cooked in a sea salt crust, served at  
your table with a fennel jus & roast Ibicenco potatoes 88*

Sole Meunière (serves 2) *cooked in butter with confit potatoes  
and served with a side of green vegetables 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 78*

### MAINS

Summer Truffle & Porcini Risotto *delicious! 34*

Pasta Alla Norma *our version of the classic Sicilian dish with tomato, eggplant  
and pinenuts 23*

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

Spaghettini Diavola *with chicken and spicy tomato sauce 25*

Roast Country Chicken *half a deboned chicken with lemon juice, rosemary and  
served with roasted potatoes, zucchini, onion and roasted peppers 32*

Lobster Risotto *with green asparagus and coral butter 39*

Fillet Turbot *with baby potatoes, garlic, parsley and our Mediterranean sauce 38*

Crab Spaghettini *with japanese breadcrumbs, tomato confited, fresh chili, lemon  
juice and lime zest 34*

"DALLAL'S TLV" Fish Shawarma *sauteed marinated white fish with confit  
garlic, tomato chimichurri and hummus cream with pickled red onion served with  
pita bread 32*

### WOOD FIRE GRILL

*All our cuts are grilled using herb infused oak*

Line Caught Fish *grilled whole with our Mediterranean sauce M/P*

Seared Tuna *crusted in sesame seeds with sautéed asparagus  
and zucchini 42*

Iberian Secret *lightly marbled cut of pork. Incredibly delicious,  
served with salad and Vichy carrots 27*

Black Angus Filet Mignon *served with fries and beanaise sauce 48*

Bavette À L'Echalote *served with fries and bordelaise sauce 32*

VAT INCLUDED  
ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE ON REQUEST  
PLEASE INFORM YOU 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.



JEFE DE COCINA JÉROME PALAYER

## NUESTROS COCKTAILS

Coco & Chili Mojito 14

Aperol Spritz 14

Cucumber & Mint Daiquiri 16

## NUESTRAS SANGRIAS

Vino Tinto o Blanco 9/ 20/ 35

Cava 12/ 22/ 42

Especial El Chiringuito 48

## TAPAS

Tahini de berenjena  
asada 2'5 por persona

Aceitunas Marinadas  
y Almendras Saladas 6

**OSTRAS FRANCESAS FRESCAS**  
Ostras directas de Francia,  
abiertas delante de usted

Gazpacho Andaluz  
hecho en casa con  
tomates Ibicencos 14

Pimientos De Padrón  
con sal de Las Salinas 15

## ENTRANTES

Tartare de Atún  
atún cortado a mano, marinado en salsa  
de soja y jengibre, con cilantro y puré de  
aguacate 29

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

Tartare de Lubina en Bruschetta con chile fresco y cebolla tierna, servido con nuestra mayonesa a las hierbas 26

Sopa de Pescado Del Chiringuito Gallo de San Pedro, mejillones y almejas con alioli de azafrán servido aparte 24

Pulpo a la Gallega a la manera del chef en terrina 27

Salmón Ahumado Casero en serrín de haya acompañado de un bouquet de ensalada y tostadas de pan integral 26

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

## ENSALADAS

Ensalada de Hinojo y Calabacín con champiñones frescos, pistacho y Parmesano 20

Ensalada de Remolacha con escamas de ricotta, espárragos, brócoli, pistachos y vinagreta de avellana 23

Ensalada Verde mezclum de brotes verdes, aguacate y pepino, acompañado de nuestra selección de hierbas y semillas tostadas 18

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 23

Ensalada de Queso de Cabra servida sobre tostadas rústicas con remolacha asada, ensalada verde, nueces y un toque de miel 22

Ensalada Quinoa con pollo asado, brócoli, espárragos, cebolla roja, apio, cilantro y aceite de oliva 24

Ensalada de Pollo Marinado con aguacate, champiñones frescos, col, mezclum de hojas verdes, cebolla, espárragos verdes y nuestro aliño 24

Ensalada de Cangrejo Real y Gambas con aguacate, rúcula salvaje de Ibiza, espinacas frescas, salsa rosa y mayonesa a las hierbas 34

## 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! 26

Hamburguesa de Pechuga de Pollo rebozada con pan japonés, queso cheddar, acompañado de lechuga, tomate confitado, aguacate y mayonesa cajún 25

Hamburguesa de Suprema de Atún a la parrilla con cebolla caramelizada, tomate confitado, cilantro y pesto casero 29

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

## GUARNICIONES

Salteado de Verduras 14

Patatas Fritas 9

Puré De Patata 12

Puré De Patata Con Trufa 18

Patatas Asadas Crujientes 12

Pan Con Tomate 11

## PARA PICAR

Berenjena Ahumada en parrilla, acompañada de nuestro hummus casero y pesto 22

Burrata Italiana cremosa mozzarella con habas verdes, pan rústico y nuestro pesto casero de menta 22

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 28

## SELECCIÓN DE JAMÓN

Cortado a Mano

Jamón Iberico Cebo de Campo  
suaves matices, ligero, sutil 38

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

Boquerones Andaluza con mayonesa al limón 24

Mejillones Pastis acompañados de hinojo, cebolla y un toque de nata 26

Calamar Andaluza con salsa tártara casera y mayonesa a las hierbas 26

Calamar a la Plancha servidos con salsa de tomates confitados y pimientos 24

## CLÁSICOS PARA COMPARTIR

Arroz Negro (min 2) con gambas rojas del Mediterráneo y calamares 72

Spaghetti Frutti Di Mare (min 2) con almejas, gambas, mejillones, ajo y reducción de bogavante. Ligeramente picante 68

Lubina a la Sal (para 2) con patatas ibicencas y salsa de hinojo 88

Lenguado a la Meunière (para 2) dorado en mantequilla, servido con patatas confitadas y verdura salteada 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 78

## CLÁSICOS

Risotto a la Trufa de Verano y Porcini delicioso! 34

Pasta Alla Norma nuestra versión del clásico plato de Sicilia con tomate, berenjena y piñones 23

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

Spaghetini Diavola con pollo y salsa de tomate picante 25

Pollo Payés al Horno medio pollo deshuesado en su jugo de romero y limón servido con patatas, calabacín, cebolla y pimientos 32

Risotto de Bogavante con espárragos verdes y mantequilla de coral 39

Filete de Rodaballo Salvaje con nuestras patatas troceadas al ajo y perejil y salsa Mediterránea 38

Spaghetini con Cangrejo servido con pan japonés crujiente, chile fresco y nuestra salsa de lima limón 34

Shawarma de pescado "DALLAL'S TLV" pescado blanco marinado, con ajo confitado, chimichurri de tomate, humus casero y cebolla roja marinada en vino servido con pan de pita 32

## LA PARRILLA

Utilizando madera de roble aromatizada con hierbas

Pescado de Lonja Entero con nuestra salsa Mediterránea SM

Atún a la parrilla recubierto de sésamo con salteado de espárragos y calabacín 42

Secreto Ibérico corte especial, ligeramente veteadado. Increíblemente delicioso, servido con ensalada y zanahorias Vichy 27

Black Angus Filet Mignon servido con patatas fritas caseras y salsa bearnaise 48

Bavette À L'Echalote servido con patatas fritas caseras y salsa bordelaise 32

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.

10

el chiringuito

*Thank You*

x