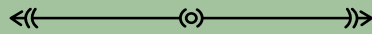


Menu Restaurant




fico

Entrantes | Starters

Fico Crispy (calamar, chipirón, gambas y chanquetas) y salsa tártara

- Fico Crispy (squid, pin squid, shrimp and whitebait) and tartar sauce
 - Fico Crispy (calamari, calamari spillo, gamberi e bianchetti) e salsa tartara
 - Fico Crispy (tintenfisch, pin-tintenfisch, garnelen und weißfisch) und sauce tartar
 - Fico Crispy (calamars, encornets, crevettes et merlan) et sauce tartares
- 25€

Steak tartar con mayonesa de worcestershire y cebolla encurtida

- Steak tartare with Worcestershire mayonnaise and pickled onion
 - Tartare di carne con maionese al worcestershire e cipolla marinata
 - Fleischtartar mit worcestershire-mayonnaise und marinierten zwiebeln
 - Tartare de viande avec mayonnaise worcestershire et oignon mariné
- 19€

Tartar de atún, gel de manzana verde, pan de gambas, aguacate y yogur de wasaby

- Tuna tartare with wasabi yogurt cream and avocado
 - Tartare di tonno, gel di mela verde, nuvola di drago, avocado e yogurt al wasaby
 - Thunfischtartar, grünes apfelgel, drachenwolke, avocado und wasaby-joghurt
 - Tartare de thon, gel de pomme verte, dragon cloud, avocat et yaourt wasaby
- 23€

Croquetas de boletus con salsa spice

- Boletus croquettes with spice sauce
 - Crocchette di boletus con salsa speziata
 - Croquettes de boletus avec sauce épicée
 - Boletus-Kroketten mit Gewürzsauce
- 11€

Jamón Ibérico de bellota con pan tostado y tomate rallado

- Iberian acorn-fed ham with toasted bread and grated tomato
 - Prosciutto Iberico di bellota con pane tostato e pomodoro
 - Jambon ibérique de bellota avec pain grillé et tomate râpée
 - Iberischer Eichelschinken mit geröstetem Brot und geriebenen Tomaten
- 36€

Ensaladas | Salads

Ensalada mixta de pollo con pan crujiente, tomate cherry amarillo, cebolla rosa, pepino, espinacas baby y vinagreta de mostaza

- Mixed chicken salad with crusty bread, yellow tomatoes, pink onion, cucumber, baby spinach and mustard vinaigrette
 - Insalata mista di pollo con pane croccante, pomodorini gialli, cipolla rosa, cetriolo, spinaci baby e vinaigrette alla senape
 - Gemischter hähnchensalat mit knusprigem brot, gelben tomaten, rosa zwiebeln, gurken, babyspinat und senfvinaigrette
 - Salade de poulet mixte avec pain croquant, tomates jaunes, oignon rose, concombre, jeunes épinards et vinaigrette à la moutarde
- 17€

Ensalada de arroz negro, gambas salteada, piña, aguacate, rúcula y salsa alioli de remolacha

- Black rice salad, seared shrimp, pineapple, avocado, arugula and beet alioli dressing
 - Insalata di riso nero, gamberi scottati, ananas, avocado, rucola e salsa alioli alla barbabietola
 - Schwarzer Reissalat, blanchierte Garnelen, Ananas, Avocado, Rucola und Rote-Bete-Alioli-Sauce
 - Salade de riz noir, crevettes blanchies, ananas, avocat, roquette et sauce alioli à la betterave
- 19€

Ensalada mixta con garbanzos, queso feta, cebolla, tomate ramato, aceitunas y nueces tostadas

- Mixed salad with chickpeas, feta cheese, onion, coppery tomato, olives and toasted walnuts
 - Insalata mista con ceci, formaggio feta, cipolla, pomodoro ramato, olive e noci tostate
 - Gemischter salat mit kichererbsen, fetakäse, zwiebeln, kupfertomaten, oliven und gerösteten walnüssen
 - Salade mixte avec pois chiches, feta, oignon, tomate cuivrée, olives et noix grillées
- 17€

Primeros Platos | First Course

Spaghetti fresco casero con tomates frescos, albahaca y queso stracciatella

- Homemade spaghetti with fresh cherry tomatoes, basil and stracciatella cheese
 - Spaghetti fatti in casa con pomodorino fresco, basilico e stracciatella
 - Hausgemachte Spaghetti mit frischen Tomaten, Basilikum und Stracciatella-Käse
 - Spaghetti maison avec tomates fraîches, basilic et fromage stracciatella
- 17€

Paccheri caseros con salchicha fresca, espinacas y tomates secos

- Homemade paccheri with fresh sausage, spinach and sun-dried tomatoes
- Paccheri fatti in casa con salsiccia fresca, spinaci e pomodorini secchi
- Hausgemachte Paccheri mit frischer Wurst, Spinat und sonnengetrockneten Tomaten
- Paccheri maison avec saucisse fraîche, épinards et tomates séchées au soleil

19€

Spaghetti fresco casero negros con frutos del mar

- Homemade squid ink spaghetti with seafood
- Spaghetti fatti in casa al nero di seppia con frutti di mare
- Hausgemachte spaghetti mit tintenfischtinte und meeresfrüchten
- Spaghetti maison à l'encre de seiche et aux fruits de mer

25€

Segundos Platos | Main Courses

Chuleton de ternera con patatas fritas y mini pimientos verdes del padron

- Rib eye with potato chips and mini green peppers
- Costata con chips di patate e mini peperoni verdi
- Rib Eye mit Kartoffelchips und Mini-Paprikaschoten
- Côte de bœuf avec frites de pommes de terre et mini-poivrons verts

(80€/kg)

Pata de pulpo braseada con patatas baby, bimis, salsa barbacoa casera y aceite de perejil

- Octopus tentacle with baby potatoes, broccoli, homemade barbecue sauce and parsley oil
- Tentacolo di piovra con patate baby, broccoletti, salsa barbecue homemade e olio al prezzemolo
- Oktopus-tentakel mit babykartoffeln, brokkoli, hausgemachter barbecue-sauce und Petersilienöl
- Tentacule de pieuvre avec pommes de terre gelots, brocoli, sauce barbecue maison et huile de persil

29€

Calamares a la plancha, wok de verduras, salsa brava y teriyaki de cítricos

- Grilled squid, vegetable wok, brava sauce and citrus teriyaki
- Calamaro alla griglia, wok di verdure, salsa brava e teriyaki agli agrumi
- Gegrillter Tintenfisch, Gemüse-Wok, Brava-Sauce und Zitrus-Teriyaki
- Calamars grillés, wok de légumes, sauce brava et teriyaki aux agrumes

25€

Menú Infantil | Kids Menu

Caserecce caseras con tomate y albahaca/pesto/mantequilla/aceite

- Homemade caserecce with tomato and basil/pesto/butter/oil
- Caserecce fatte in casa con pomodoro e basilico/pesto/burro/olio
- Hausgemachtes Caserecce mit Tomaten und Basilikum/Pesto/Butter/Öl
- Caserecce maison avec tomates et basilic/ pesto/beurre/huile

9€

Hamburguesa de carne con tomate, lechuga y patatas fritas aparte

- Meat burger with tomatoes, lettuce and side fries
- Hamburger di carne con pomodori, lattuga e patatine di contorno
- Fleisch-Burger mit Tomaten, Salat und Pommes frites
- Burger à la viande avec tomates, laitue et frites sur le côté

13€

Milanesa de pollo con patatas fritas

- Chicken cutlet Milanese style with fries
- Cotoletta di pollo alla milanese con patatine fritte
- Hähnchenschnitzel nach Mailänder Art mit Pommes frites
- Escalope de poulet à la milanaise avec frites

13€

Postres / Desserts

Tarta de queso con higos / Fig Cheesecake / Cheesecake ai Fichi / Feigenkäsekuchen / Gâteau au fromage aux figes

9€

Charlotte de frutos rojos / Red fruit Charlotte / Charlotte ai frutti rossi / Charlotte aux fruits rouges / Rote Frucht Charlotte

8€

Tarta de chocolate crujiente y caramelo / Crunchy chocolate and caramel tart / Torta croccante al cioccolato e caramello
Tarte croustillante au chocolat et au caramel / Knusprige Schokoladen-Karamell-Torte

9€

Sorbete de frambuesa / Raspberry sorbet / Sorbetto al lampone / Sorbet à la framboise / Himbeersorbet

7€

Helado de vainilla con fresas frescas / , Vanilla ice cream with fresh strawberries / Gelato alla vaniglia con fragole fresche
Glace à la vanille avec des fraises fraîches / Vanilleeis mit frischen Erdbeeren

7€

Helado de chocolate con almendras / Chocolate ice cream with almonds / Gelato cioccolato con mandorle /
Schokoladeneis mit Mandeln / Glace au chocolat et aux amandes. (vegan)

7€

**Para solicitar el registro de alérgenos, póngase en contacto con el personal del servicio / To request the allergen register, contact the service staff.*

Take Me To The Beach



Carrer Pous d'Abeurada, 11 07849
Santa Eulalia del Riu Playa Es Canar - Ibiza - Balears