

Sa Capella

**Carta de comida**

*Food menu*

## Nuestros crudos para compartir

### *Our crudos to share*

---

Ostras Poget, Super especial n.2 (por unidad) <i>Poget Oysters, super Special n.2 (per unit.)</i>	9
Carpaccio de Sirvia <i>Lemonfish Carpaccio</i>	36
Carpaccio de ventresca de atún Bluefin <i>Bluefin Tuna belly carpaccio</i>	45
Steak tartar <i>Steak tartar</i>	31

## Nuestros entrantes para compartir

### *Our appetizers to share*

---

Cecina de Wagyu y nuestro pan con tomate <i>Wagyu smoked meat and our bread with tomato</i>	35
Berberechos en escabeche a la brasa <i>Grilled pickled cockles</i>	32
Almejas de la ría a la brasa en salsa verde <i>Grilled clams with green sauce</i>	42
Calamar de la isla a la brasa en su tinta <i>Grilled squid from the island in its' own ink</i>	38
Mollejas de Black Angus al limón asadas al Horno de leña <i>Citrus marinated Roasted Black Angus sweetbreads</i>	24
Tomate ibicenco con ventresca de atún Bluefin <i>Ibicencan tomato salad with Bluefin tuna belly</i>	25
Ensalada Capella <i>Capella salad</i>	19

## Especialidades de nuestra brasa

### *Specialties from our grill*

---

#### Del huerto / *From the garden*

---

Espárragos blancos de la isla con flor de almendro <i>Island white asparagus with almond blossom</i>	19
Coliflor asada con trufa y parmesano <i>Roasted cauliflower with truffle &amp; parmesan cheese</i>	24
Risotto de remolacha y Gorgonzola <i>Beetroot &amp; gorgonzola risotto</i>	28
Alcachofas de la isla <i>Artichokes from the island</i>	29

#### Del mar / *From the sea*

---

Rodaballo a la vasca <i>Basque style turbot</i>	14€/100gr
Lubina salvaje al Josper <i>Josper – grilled wild seabass</i>	15€/100gr

#### Del campo / *From the land*

---

Solomillo de vaca nacional <i>National fillet steak</i>	41
Vacío de Nebraska <i>Nebraska flank steak</i>	15€/100gr
Entraña de Nebraska <i>Nebraska skirt steak</i>	48
Picantón marinado con hierbas de la isla <i>Picanton chicken marinated with herbs from the island</i>	43
Paletilla de cordero lechal asada en el horno de leña <i>Suckling lamb shoulder grilled in wood-fire oven</i>	60

## Nuestras guarniciones

### *Our sides*

---

<b>Pimientos asados</b> <i>Roasted red peppers</i>	9
<b>Verdura mixta del huerto a la brasa</b> <i>Grilled mixed vegetables from the garden</i>	10
<b>Patata rústica con romero y tomillo</b> <i>Roasted potato with rosemary &amp; thyme</i>	8
<b>Ensalada mediterránea</b> <i>Mediterranean Salad</i>	12

## Postres

### *Desserts*

---

<b>Tarta de chocolate con sal Maldon, AOVE y brandy</b> <i>Chocolate cake with Maldon salt, EVOO &amp; brandy</i>	14
<b>Tatín de manzana con helado de vainilla</b> <i>Apple tatin pie with vanilla ice cream</i>	15
<b>Limón de Ibiza</b> <i>Lemon from Ibiza</i>	14