



HOSTAL
LA TORRE
SAN ANTONIO
IBIZA

FOOD

menu

COMPARTIR ES VIVIR

NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (5 UND.) OUR IBERIAN HAM CROQUETTES (5 UNITS)	21
NUESTRAS CROQUETAS DE CEPES Y GORGOZOLA (5 UND.) OUR MUSHROOM & GORGONZOLA CROQUETTES (5 UNITS)	18
JAMÓN IBÉRICO 5J 100% BELLOTA 5J 100% ACORN-FED IBERIAN HAM Con pan tradicional con tomate / Traditional bread & tomato	48
ALCACHOFAS CON ROMESCO Y AJILLO ARTICHOKES WITH ROMESCO SAUCE AND GARLIC	28
BABAGANOUSH, PAN DE PITA Y GRANADA BABAGANOUSH, PITA BREAD & POMEGRANATE	22
TARTAR DE ATÚN ROJO BOLFEGÓ (Añade caviar +40) BOLFEGÓ RED TUNA TARTARE (Add caviar +40) Con crema de uva y raíz de wasabi With grape pure & wasabi root	45
CAZUELA DE MEJILLONES STEAMED MUSSELS Al curry de coco, cilantro y citronela With coconut curry, coriander & lemongrass	29
GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO GRILLED MEDITERRANEAN RED PRAWNS	50
PATATAS BRAVAS POTATOES WITH A SPICY TOMATO SAUCE AND AIOLI	12
COLIFLOR CRUJIENTE CRISPY CAULIFLOWER Sazonada con mezcla de especias zaatar y servida con salsa labneh y tomate rallado Seasoned with zaatar spice blend and served with labneh sauce and grated tomato	23
AGUACHILE DE CORVINA SEA BASS AGUACHILE Emulsión de jalapeño fresco con mousse de aguacate y cebolla morada con totopos Fresh jalapeño emulsion with avocado mousse, red onion and totopos	38
LANGOSTINO DE SANLÚCAR SANLÚCAR PRAWN Con salmorejo emulsionado, pepino fresco y crujiente de pan With emulsified salmorejo, fresh cucumber and crispy bread	45

ENSALADAS & DIPS

ESPINACAS, MANZANA, QUESO DE CABRA IBICENCO Y PIÑONES SPINACH, APPLE, IBICENCAN GOAT CHEESE & PINE NUTS	22
ENSALADA CON SANDÍA Y AGUACATE WATERMELON & AVOCADO SALAD Con lima, jalapeños y cilantro With lime, jalapeños & coriander	26
ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA CON BURRATA SEASONAL TOMATO SALAD WITH BURRATA Con cebolleta y vinagreta de Cabernet Sauvignon With spring onion & Cabernet Sauvignon vinaigrette	30

DEL MAR

SALMÓN ASADO ROASTED SALMON Con salsa de Cava, tomates cherry y pesto de albahaca With Cava sauce, cherry tomatoes & basil pesto	40
BACALAO COD Con alioli, patatas panaderas y ajillo With aioli, potatoes & confit onions and garlic	32
PULPO A LA PARRILLA GRILLED OCTOPUS Con Parmentier de patatas y aceite de pimentón With potato Parmentier & paprika oil	50
PESCADO DEL DÍA CATCH OF THE DAY	

DE LA TIERRA

PLUMA IBÉRICA 100% DE BELLOTA 100% ACORN-FED IBERIAN PORK PLUMA Acompañada de mojo rojo, mojo verde y ajillo With red and green mojo sauces & garlic	33
CONTRAMUSLO DE POLLO PAYÉS ASADO ROASTED FREE-RANGE CHICKEN THIGH Con salsa romesco y picada de frutos secos tostados With Romesco sauce & toasted nut crumble	36
ENTRECOTTE DE TERNERA BEEF ENTRECOTE Con pimientos del Piquillo Confitados With Piquillo Peppers Confit	46
PINTXO MORUNO LAMB SKEWERS Con hummus, salsa de yogurt, pan de pita y ensalada de hierbas frescas With hummus, yogurt sauce, pita bread, and a fresh herb salad	34

GUARNICIONES

PIMIENTOS DE PADRÓN PADRON PEPPERS	12
PATATAS FRITAS CASERAS HOMEMADE CHIPS	10
ESPÁRRAGOS VERDE GREEN ASPARAGUS Con aceite de trufa, queso Grana Padano y sal en escamas With truffle oil, Grana Padano cheese & salt flakes	16
PIQUILLOS CONFITADOS CON ACEITE DE OLIVA Y HIERBAS CONFIT PIQUILLO PEPPERS WITH OLIVE OIL AND HERBS	14

DIRECTO AL CORAZÓN

(TODOS NUESTROS POSTRES ESTÁN HECHOS EN CASA)

(ALL OUR DESSERTS ARE HOMEMADE)

TARTA DE QUESO CHEESECAKE Con compota de frutos rojos With red fruit compote	13
FLAN DE VAINILLA VANILLA FLAN Con dulce de leche With dulce de leche	12
PERA AL VINO TINTO RED WINE POACHED PEAR Crema de Mascarpone, crumble, helado de pistacho Mascarpone cream, crumble, & pistachio ice cream	15
COULANT DE CHOCOLATE CHOCOLATE COULANT Con helado de vainilla With vanilla ice cream	12
HELADOS Y SORBETES ICE CREAMS & SORBETS	11