



HOSTAL
LA TORRE
SAN ANTONIO
IBIZA

FOOD
menu

COMPARTIR ES VIVIR

NUESTRAS CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (4 UND.) OUR SPECIALTY IBERIAN HAM CROQUETTES (4 UNITS)	11
NUESTRAS CROQUETAS DE CEPES Y GORGOZOLA (4 UND.) OUR SPECIALTY MUSHROOM & GORGONZOLA CROQUETTES (4 UNITS)	13
JAMÓN IBÉRICO 5J 100% BELLOTA 5J 100% ACORN-FED IBERIAN HAM Con pan tradicional con tomate / Traditional bread & tomato	45
ALCACHOFAS CON ROMESCO ARTICHOKES WITH ROMESCO SAUCE Añade papada curada de porc negre +3€ Add cured black pork jowl +3€	23
CALABAZA ASADA CON PESTO DE ALBAHACA Y SUS PIPAS BAKED PUMPKIN WITH BASIL PESTO AND PUMPKIN SEEDS	16.5
TARTAR DE ATÚN ROJO CON AJO BLANCO DE UVA Y WASABI FRESCO RED TUNA TARTAR WITH GRAPE PURE & FRESH WASABI	38
PULPO A FEIRA OCTOPUS (GALICIAN STYLE)	35
CAZUELA DE MEJILLONES STEAMED MUSSELS Al curry de coco, cilantro y citronela With coconut curry, coriander & lemongrass	30
GAMBA ROJA DEL MEDITERRÁNEO GRILLED MEDITERRANEAN RED PRAWNS	35
PATATAS BRAVAS POTATOES WITH A SPICY TOMATO SAUCE	8.5

ENSALADAS & DIPS

BABAGANOUSH, PAN DE PITA Y GRANADA BABAGANOUSH, PITA BREAD & POMEGRANATE	20
HINOJO, PERAS, RÁBANO Y NARANJA FENNEL, PEARS, RADISH & ORANGE	14
ESPINACAS, MANZANA, QUESO DE CABRA IBICENCO Y PIÑONES SPINACH, APPLE, IBICENCAN GOAT CHEESE & PINE NUTS	18
REMOLACHA ESCALIVADA Y BURRATA ROASTED BEETROOT & BURRATA	17

DEL MAR

SALMÓN ASADO	30
ROASTED SALMON	
Con col salteada y salsa de cava	
With sautéed cabbage & cava sauce	
BACALAO	29
COD	
Con con alioli y patatas panaderas	
With alioli, potato & onions confit	
PESCADO DEL DÍA (SOLO FINES DE SEMANA)	
CATCH OF THE DAY (WEEKENDS ONLY)	

DE LA TIERRA

PLUMA IBÉRICA 100% DE BELLOTA	33
100% ACORN-FED IBERIAN PORK PLUMA	
Acompañada de mojo rojo	
With red mojo sauce	
POLLO PAYÉS	28
FREE RANGE CHICKEN	
Con espinacas, ciruelas y zanahoria	
With espinacas, plums and carrots	
ENTRECOTTE DE TERNERA	37
BEEF ENTRECOTE	
Con pimientos del Piquillo Confitados	
With Piquillo Peppers Confit	
HAMBURGUESA DE WAGYU LA TORRE	30
WAGYU BURGER LA TORRE	
Pan brioche con queso cheddar, bacon, cebolla confitada y mayonesa casera	
Brioche bread, cheddar cheese, bacon, candied onion & homemade mayonnaise	

GUARNICIONES

PIMIENTOS DE PADRÓN	9
PADRON PEPPERS	
PATATA FRITA CASERA	6
HOMEMADE CHIPS	
VERDURA SALTEADA DE TEMPORADA	11
SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES	

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	10
FLAN DE VAINILLA VANILLA FLAN Con dulce de leche With dulce de leche	7
PERAS AL VINO TINTO RED WINE POACHED PEARS Crema de Mascarpone, crumble, helado de pistacho Mascarpone cream, crumble, & pistachio ice cream	12
COULANT DE CHOCOLATE CHOCOLATE COULANT Con helado de vainilla With vanilla ice cream	12