



C A R T A

## Bocaditos crujientes...

Croquetas de Jamón Ibérico  _____	19.75
Buñuelos de bacalao con alioli _____	18.50
Calamarcitos de Formentera con harina de garbanzo y mayonesa de cítricos _____	23.95
Langostinos en tempura con mayonesa de kimchi _____	19.95
Surtido de pescaditos y verduras crujientes _____	26.95

## Nuestros Entrantes

Foie Gras micuit con gelatina de mango y pistacho _____	26.95
Jamón de bellota  100% Ibérico y pan de cristal con tomate _____	35.75
Pulpo con crema de patata, mojo verde y aceite de pimentón _____	29.95
Tartar de atún, aguacate y fresas con mayonesa de wasabi _____	27.50
Ceviche de sirvia y gamba con helado de cilantro y lima _____	27.95
Parrillada de verduras ecológicas con salsa de romesco _____	19.75

## Ensaladas de la Huerta

Ensalada ecológica de la huerta de Can Curreu _____	16.95
Ensalada de queso de cabra gratinado con frutos rojos y vinagreta de miel _____	22.50
Ensalada de burrata con pesto y mermelada de tomate _____	19.95


## Pescados y Mariscos

Lubina a la sal con patata panadera y verduras (mín. 2 pers.) _____	34.95 p.p.
Sirvia a la plancha con patató ibicenco y verduritas _____	32.95
Rape con salsa de azafrán y puré de brócoli _____	32.50
Mero al horno con patatas y aroma de aceite, perejil y ajo _____	34.50
Parrillada de pescados y mariscos a la parrilla (mín. 2 pax) _____	59.95 p.p.
Pescado del día _____	P.S.M.
Zamburiñas a la plancha _____	21.75
Gamba roja a la plancha con sal gruesa _____	P.S.M.
Mejillones marinera al estilo del chef _____	25.95
Bogavante con patatas en su jugo _____	64.50

## Paellas y Arroces · (mín. 2 pers.)

Paella de pescado y marisco _____	28.50 p.p.
Arroz del "Señorito" _____	29.50 p.p.
Paella de Bogavante _____	39.95 p.p.
Paella vegetariana con verduras ecológicas _____	26.95 p.p.

## Carnes Selectas

Magret de pato a la plancha con sal gruesa y salsa de frutos rojos _____	27.95
Presa Ibérica  <i>Cinco Jotas</i> con salsa de trufa y setas _____	29.95
Solomillo de ternera con salsa del chef, verduritas y patatas rostizadas _____	33.95
Steak Tartar con patata paja _____	31.75
Pollo de corral deshuesado al curry con arroz basmati _____	26.95
Paletilla de cordero al horno con patatas en su jugo _____	30.95

## Postres Caseros

Couland de chocolate con sorbete de mango _____	11.50
Tarta tatin de manzana con helado de vainilla _____	12.50
Torrija con crema de chocolate y plátano _____	10.95
Sorbetes cremoso de limón de la finca _____	7.95
Tarta de queso con helado de frambuesa _____	10.95
Royal de fruta de la pasión con espuma de coco y granizado de menta _____	9.95

## Menú de Degustación

El chef propone, según el mercado y la temporada, un menú degustación compuesto por:

Cinco platos (59.50 € por persona)

Aconsejamos mesa completa, mínimo dos personas



Pan y aperitivo 2.95 € por persona


10 % IVA INCLUIDO

Abierto mediodía y noche, todo el año


ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGICAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.



## Crunchy appetisers...

Iberican ham  Croquetas croquettes _____	19.75
Codfish doughnuts with alioli _____	18.50
Little squid in chickpea flour batter with citric mayonnaise _____	23.95
Shrimps in Tempura with Estel sauce _____	19.95
Assortment of fried fish _____	26.95

## Our Starters

Homemade foie-Gras terrine with mango jelly and pistachios _____	26.95
Bellota 100% Iberico ham 5 Jotas  with toast and tomato _____	35.75
Grilled octopus with creamy mashed potatoes, green mojo and paprika oil _____	29.95
Tunafish tartar with avocado, strawberries and wasabi mayonnaise _____	27.50
Prawn and sirvia ceviche with coriander ice cream and lime _____	27.95
Grilled fresh vegetables from our garden with romesco sauce _____	19.75

## From our Orchard

Green salad from our garden Can Curreu _____	16.95
Grilled goat's cheese salad with berries and honey vinaigrette _____	22.50
Burrata salad with pesto and tomato jam _____	19.95


## Fish and seafood

Salt crusted sea bass with oven roasted potatoes and sautéed vegetables (min. 2 pers.) _____	34.95 p.p.
Sirvia Fish with ibicencan potatoes and vegetables _____	32.95
Monkfish with saffron sauce and broccoli purée _____	32.50
Baked grouper with potatoes and garlic chips _____	34.50
Assortment of grilled fish and shellfish (min. 2 pers.) _____	59.95 p.p.
Catch of the day _____	P.S.M.
Grilled scallops (Zamburiñas) _____	21.75
Grilled prawns with sea salt _____	P.S.M.
Mussels 'A la Marinera' chef style _____	25.95
Lobster with potatoes in their sauce _____	64.50

## Rice dishes • (min. 2 pers.)

Fish and seafood Paella _____	28.50 p.p.
Rice "del Señorito" (with unshelled seafood) _____	29.50 p.p.
Lobster rice _____	39.95 p.p.
Vegetarian paella with organic vegetables _____	26.95 p.p.

## Choice meats

Grilled duck breast with sea salt and red fruit sauce _____	27.95
Iberian pork steak  <i>Cinco Jotas</i> with truffle and mushroom sauce _____	29.95
Beef tenderloin with Chef style sauce, potatoes and vegetables _____	33.95
Steak Tartar with straw chips _____	31.75
Chicken curry with basmati rice _____	26.95
Roast lamb shoulder with potatoes _____	30.95

## Home made desserts

Chocolate coulant with mango sorbet _____	11.50
Apple Tarte Tatín with vanilla ice cream _____	12.50
French toast with chocolate cream and banana _____	10.95
Creamy lemon sorbet (made with our own lemons) _____	7.95
Cheesecake with raspberry ice cream _____	10.95
Royal with passion fruit, coconut cream and mint slush _____	9.95

## Tasting menu

According to the market and seasonal offers,  
the chef suggests a tasting menu:

Five dishes (59.50 € per person)

We recommend the Chef's Menu for a complete table,  
min. 2 persons

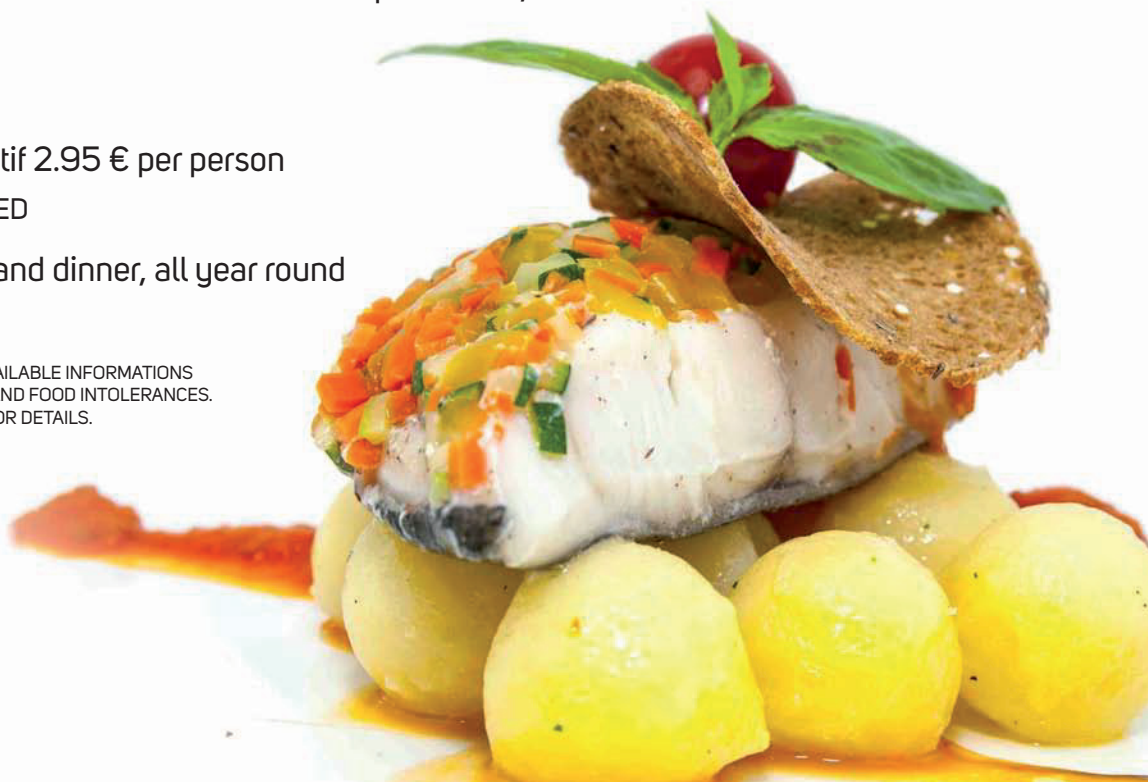


Bread and aperitif 2.95 € per person


10 % VAT INCLUDED

Open for lunch and dinner, all year round


ESTABLISHMENT WITH AVAILABLE INFORMATION  
CONCERNING ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES.  
PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS.



## *Knusperiges für zwischendurch...*

Iberico Schinkencroquetten  <i>Cinco Jotas</i> _____	19.75
Kabeljaukrapfen mit Alioli _____	18.50
Kleine Tintenfische gebacken mit Kichererbsenmehl mit Zitrus-Mayonnaise _____	23.95
Scampi mit Tempura mit Estel-Sauce _____	19.95
Sortiment an gebratenem Fisch _____	26.95

## *Unsere Vorspeisen*

Hausgemachte Stopfleberpastete mit Mangogelatine und Pistazien _____	26.95
Bellota 100% Iberico-Schinken  <i>Cinco Jotas</i> mit Brot und Tomaten _____	35.75
Gegrillter Tintenfisch mit sahnigem Kartoffelbrei, grüner Mojo und Paprikaöl _____	29.95
Tunfischartar mit Avocado, Erdbeeren und Wasabi-Mayonnaise _____	27.50
Ceviche von Garlen und Sirvia mit Koriandereis und Limette _____	27.95
Gegrilltes Bio-Gemüse aus unserem Garten mit Romesco-Sauce _____	19.75

## *Aus unserem Garten*

Grüner Salat aus unserem Garten _____	16.95
Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, roten Beeren und Honigvinaigrette _____	22.50
Burrata Salat mit Pesto und Tomatenkonfitüre _____	19.95

## *Fisch und Meeresfrüchte*


Wolfsbarsch (Loup de Mer) in Salzkruste mit Ofenkartoffeln und gebratenem Gemüse (min. 2 Pers.) _____	34.95 p.p.
Fischteufel mit Ibisenkische Kartoffeln und Gemüse _____	32.95
Seeteufel in Safransauce und Brokkolipüree _____	32.50
Gebackener Zackenbarsch mit Kartoffeln und Knoblauch Chips _____	34.50
Mix aus Gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten (min. 2 Pers) _____	59.95 p.p.
Fisch des Tages _____	P.S.M.
Gegrillte Jakobsmuscheln (Zamburiñas) _____	21.75
Gegrillte Garnelen mit grobem Salz _____	P.S.M.
Muscheln a la Marinera im stil von Chef _____	25.95
Hummer mit Kartoffeln im eigenen Saft _____	64.50



## Reisgerichte • (min. 2 pers.)

Fisch und Meeresfrüchte Paella _____	28.50 p.p.
Reis del Señorito (mit ungeschälte Meeresfrüchten) _____	29.50 p.p.
Hummer Paella _____	39.95 p.p.
Vegetarische Paella mit Gemüse aus dem Garten von Can Curreu _____	26.95 p.p.

## Ausgewählte Fleischarten

Entenbrust in Salz-kruste mit einer süß-sauren Sauce von roten Beeren _____	27.95
Iberisches Schweinesteak 5 Jotas  <i>Cinco Jotas</i> mit Trüffelsoße und Pilzen _____	29.95
Rinderfilet mit Sauce nach Art des Chefs, Kartoffeln und Gemüse _____	33.95
Steak Tartar mit Kartoffel stäbchen _____	31.75
Curry-Huhn mit Basmati Reis _____	26.95
Lammschulter aus dem Ofen mit Kartoffeln _____	30.95

## Nachspeisen des Hauses

Schokoladen Coulant mit Mango Sorbet _____	11.50
Tarte Tatín mit Vanilleeis _____	12.50
French Toast mit Schokolade und Bananencreme _____	10.95
Cremiges Zitronensorbet vom Gutshof _____	7.95
Käsekuchen mit Himbeereis _____	10.95
Royal von der Passionsfrucht an Kokosnussschaum und Minzgranit _____	9.95

## Degustation's Menu

Der Chef empfiehlt ein Degustation's Menu, je nach Saison und Marktangebot:

Fünf Gänge (59.50 € pro Person)

Wir empfehlen das Menü für den ganzen Tisch, min. 2 Personen



Brot und Gedeck 2.95 € pro Person


10 % MWST. EINBEGRIFFEN

Ganzjährig geöffnet,  
mittags und abends


BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN,  
WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERES PERSONAL,  
WELCHES IHNEN WEITERE INFORMATIONEN GEBEN WIRD.



## Amuse-bouches croustillants...

Croquettes de jambon iberique  <i>Cinco Jotas</i> _____	19.75
Beignets de Morue a l'aioli _____	18.50
Petits calamars panés à la farine de pois chiches accompagné de sa mayonnaise aux agrumes _____	23.95
Tempura de langoustines sauce Estel _____	19.95
Assortiment de poissons frits _____	26.95

## Nos Entrées

Foie gras maison en pavés avec gélatine de mangue et pistache _____	26.95
Jambon cru 100% iberique de Bellota  <i>Cinco Jotas</i> accompagné de pain et tomate _____	35.75
Poulpe grillé à la crème de pommes de terre, sauce mojo verte et huile de paprika _____	29.95
Tartar de thon, avocat et fraises avec sa mayonnaise au wasabi _____	27.50
Marinade de sirvia (poisson) et crevettes, glacés a la coriandre et au citron vert _____	27.95
Légumes bio grillés de notre jardin à la sauce Romesco _____	19.75

## De notre jardin

Salade verte de notre verger _____	16.95
Salade de fromage de chèvre avec fruits rouges et vinaigrette au miel _____	22.50
Salade de burrata au pesto et confiture de tomates _____	19.95

## Poissons et fruits de mer


Loup de mer au sel , pommes de terre "panadera" et légumes sautés (min. 2 pers.) _____	34.95 p.p.
Sirvia (poisson) accompagné de pommes de terre iberique et légumes _____	32.95
Lotte sauce au safran accompagné de purée de brocolis _____	32.50
Mérou au four avec pommes de terre et chips à l'ail _____	34.50
Assortiment de Poissons et crustacés grillés (min. 2 pers) _____	59.95 p.p.
Poissons du jour frais _____	P.S.M.
Pétoncles grillés _____	21.75
Crevettes roses à la plancha et au gros sel _____	P.S.M.
Moules à la marinera, style du Chef _____	25.95
Homard et pommes de terre dans leur sauce _____	64.50



## Les Riz • (min. 2 pers.)

Paella de poisson et fruits de mer _____	28.50 p.p.
Riz "du maître" _____	29.50 p.p.
Paella au homard _____	39.95 p.p.
Paella végétarienne aux légumes du verger de Can Curreu _____	26.95 p.p.

## Viandes

Magret de canard grillé au gros sel, sauce aux fruits rouges _____	27.95
Porc ibérique 5 Jotas  <i>Cinco Jotas</i> avec sa sauce aux truffes et champignons _____	29.95
Filet de boeuf à la "sauce du Chef", pommes de terre rôties et légumes _____	33.95
Steak Tartar accompagné de pommes praille _____	31.75
Poulet au curry accompagné de riz basmati _____	26.95
Epaule d'agneau au four accompagnée de p. de terre et arrosée de son jus _____	30.95

## Desserts maison

Couland au chocolat et sorbet de mangue _____	11.50
Tarte tatin et glace à la vanille _____	12.50
Pain perdu à la crème de chocolat-banane _____	10.95
Sorbet crémeux au citron de la ferme _____	7.95
Cheesecake nappée de glace à la framboise _____	10.95
Royal aux fruits de la passion, crème de coco et granité à la menthe _____	9.95

## Menu de dégustation

Le chef propose un menu de dégustation,  
selon l'arrivage et la saison:

Cinq cours (59.50 € par personne)

Nous vous recommandons une table complète pour ce menu,  
avec un minimum de deux personnes



Pain et mises en bouche 2.95 € par personne

10 % TVA INCLUSE

Ouvert toute l'année, midi et soir

ETABLISSEMENT AVEC INFORMATIONS DISPONIBLES CONCERNANT  
LES ALLERGIES ET LES INTOLERANCES ALIMENTAIRES;  
POUR TOUTE QUESTION, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL





RESTAURANT & COCKTAIL BAR  
BY CAN CURREU