



PUERTO FINO IBIZA

FUEGO Y BRASA

Pan con ali oli ahumado de ajo negro...|...6
Sourdough Bread and Smoked Black Garlic Aioli

Mix olivas aliñadas...|...4 ∴ Tabla de quesos italianos...|...23
Mixed Marinated Olives ∴ Italian Cheese

Entrantes • Starters

Croqueta de cecina de wagyu...|...2,90 / kg
Wagyu Cecina Croquette

Steak tartar de Black Angus americano con yema confitada...|...23
American Black Angus Steak Tartare with confit Egg Yolk
Con caviar osetra 10 gr...|...51
With 10 g Osetra Caviar

Picaña ahumada y madurada en carpaccio...|...23
Smoked and Dry-aged Picana Carpaccio

Jamón de Wagyu...|...35 ∴ Wagyu A5 japones 120 gr...|...55
Wagyu Ham ∴ Japanese Wagyu A5 120 g

Bravas caseras...|...10,50
Homemade Bravas

Verduras a la brasa con romesco...|...19
Grilled vegetables with romesco

Tuétano a la brasa con Caviar Oscietra 10 gr...|...38
Grilled Bone Marrow with 10 g Oscietra Caviar

Tartar de Atún salvaje sobre Tuétano a la brasa...|...35
Wild Tuna Tartare ongrilled Bone Marrow

Ensaladas • Salads

Mix de tomates de temporada con burrata y pesto de pistacho...|...21
Seasonal Tomato Mix Salad with Burrata and Pistachio Pesto

Quinoa, setas, boniato, tomates, cebolla encurtida, albahaca y romesco...|...23
Quinoa, Mushrooms, Sweet Potato Salad with Tomatoes, Pickled Onion, Basil and Romesco

Mix de hojas verdes, frutos secos, queso de cabra y tomates cherry...|...21
Mixed Green Salad with Nuts, Goat Cheese and Cherry Tomatoes

Indíquenos si tiene intolerancia o alergia a algún alimento
Please let us know if you have any allergies or special food requirements

Nuestra selección de Carnes a la brasa Our selection of Meat from the Grill

Incluyen guarnición...|...Include Side Dish

Entrecot con hueso de vaca frisona madurada 60 días 350 gr...|...29,50
60-Day Aged Frisona Beef Bone-In Ribeye 350 g

Entrecot con hueso de vaca frisona madurada 60 días 500 gr...|...42
60-Day Aged Frisona Beef Bone-In Ribeye 500 g

Vacío uruguayo marinado en chimichurri 300 gr...|...25
Uruguayan Chimichurri Marinated Flank Steak 300 g

Lomo alto Black Angus argentino 350 gr...|...38
Argentinian Black Angus Ribeye 350 g

Picaña argentina 300 gr...|...28 : Picaña de Wagyu 250 gr...|...48
Argentinian Picaña 300 g : Wagyu Picaña 250 g

Solomillo de vaca 250 gr...|...38
Beef Tenderloin 250 g

Entraña vaca nacional 250 gr...|...25 : Entraña de Wagyu 250 gr...|...52
National Beef Skirt Steak 250 g : Wagyu Skir Steak 250 g

Secreto de cerdo Iberico de bellota...|...26
Acorn-Fed Iberian Pork Secreto

Hamburguesa de Wagyu, doble cheddar, encurtidos y foie...|...23
Wagyu Burger, Double Cheddar, Pickles, and Foie Gras

Chuletón de vaca frisona 45 días de maduración 800 gr...|...90
45-Day Aged Frisona Beef T-Bone 800 g

Chuletón de vaca gallega + 45 días maduración 1 kg...|...120
45-Day Aged Galician Beef T-Bone 1 kg

Chuletón de Buey madurado...|...270 / kg
Aged Ox T-Bone

Chuletón de Wagyu + 45 días de maduración...|...290 / kg
45-Dry Aged Wagyu

Del mar a la brasa • Seafood from the Grill

Salmon a la brasa con setas...|...23 : Pulpo a la brasa, parmentier y chimichurri...|...29
Grilled Salmon with Mushrooms : Grilled Octopus, Parmentier, and Chimichurri

Servicio de pan • Bread Service...|...4,50

Postres • Desserts

Panqueque con dulce de leche...|...10
Pancake with dulce de leche

Helados: pistacho, vainilla, fresa, chocolate...|...10
Ice creams: pistachio, vanilla, strawberry, chocolate

Pastel de tofu y frutos secos + helado...|...10
Tofu and nuts tart + ice cream

Cheesecake de Albert Adrià...|...10
Cheesecake by Albert Adrià

Tiramisú...|...10
Tiramisu

Cheesecake de maracuyá...|...10
Passion fruit cheesecake



PUERTO FINO IBIZA
STEAKHOUSE