

PARA COMPARTIR

Pan de la casa y all i oli tradicional
(como lo hacemos en la isla)

✿ Nuestro pan con tomate ✿

✿ Aceitunas hechas con cariño ✿

Anchoas del cantábrico (unidad)

Jamón ibérico de bellota con nuestro pan
crujiente restregado con tomate

Salmón curado casero con emulsión
de mango y pepino (unidad)

✿ Pimientos del padrón con mayonesa ✿
dulce picante

Sobrasada de cerdo negro con queso manchego
y miel de la isla

✿ Patatas con guacamole y pico de gallo ✿

Croqueta melosa de sepia (unidad)

Mejillones a la brasa con tomate,
sobrasada y cilantro

Calamares a la andaluza y su tártara

DEL HUERTO A LA MESA

✿ Ensalada del huerto ✿

✿ Ensalada Raw de quinoa ✿

Puerro confitado con emulsión de anchoas y cítricos

Calabaza asada con burrata y semillas garrapiñadas

ARROCES

Arroz de mar (min 2 pax)

✿ Arroz de verduritas (min 2 pax) ✿

Arroz negro (min 2 pax)



DEL CAMPO A LA BRASA

Solomillo de ternera Black Angus

Burger casera con patatas fritas

Lomo bajo de vaca frisona

Pollo payés crujiente marinado con aji
amarillo, ajo, jengibre

DEL MAR A LA BRASA

Salmón con bimis y yogurt de cardamomo

Gambas rojas de Formentera con chutney de mango

Pulpo con parmentier de boniato y lima

NUESTROS CRUDOS

Nuestro Steak tartar

Tartar de gamba roja con aguachile
de manzana y caviar

NUESTRAS GUARNICIONES

✿ Boniato asado con pesto de kale y nueces ✿

✿ Espárragos brasa con emulsión de piquillos ✿
y vainilla

✿ Mazorca con mantequilla ahumada y quicos ✿

✿ Aguacate a la brasa ✿

✿ Patatas fritas ✿

PARA NO COMPARTIR

Cre moso de chocolate con piel de naranja
confitada y pistachos crocantes

Nuestro irresistible banoffee

Lemon pie

Cheesecake con sorbete de frambuesa
y crumble de parmesano

Piña a la brasa con helado de coco y crumble

TO SHARE

Bread & traditional alioli
(the island way)

✿ Our bread with tomato ✿

✿ Olives made with love ✿

Anchovies from Cantábrico (per unit)

Iberian acorn-fed ham with our bread with tomato

Home made cured salmon
with cucumber & mango sauce

✿ Padron peppers with sweet & spicy mayo ✿

Grilled black pork sobrasada sausage
with manchego cheese & island honey

✿ Potatoes with guacamole, pico de gallo sauce ✿

Cuttlefish croquette (per unit)

Grilled mussels with tomato,
sobrasada & coriander

Fried calamari with tartare sauce

FROM THE GARDEN

✿ Our green salad ✿

✿ Raw quinoa Salad ✿

Caramelized leek with anchovies & citrics sauce

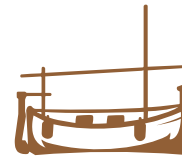
Grilled pumpkin with burrata & caramelized seeds

RICE

Seafood rice (min 2 pax)

✿ Vegetable rice (min 2 pax) ✿

Black rice (min 2 pax)



Cala Gracioneta

CHIRINGUITO · SAN ANTONIO

ON THE GRILL

Black Angus fillet steak

Our homemade burger with fries

Friesian beef loin

Crispy free-range chicken with yellow chili,
garlic & ginger

FROM THE SEA

Salmon with bimis and a cardamom yoghurt

Red prawns from Formentera with mango chutney

Octopus in a sweet potato & lime parmentier

NUESTROS CRUDOS

Our steak tartar

Red prawn tartar with apple aguachile & caviar

OUR SIDES

✿ Grilled sweet potato with pesto kale & walnuts ✿

✿ Grilled asparagus with pepper & vainilla sauce ✿

✿ Corn on the cob with smoked butter ✿

✿ Grilled avocado ✿

✿ Homemade fries ✿

JUST FOR YOU

Creamy chocolate with candy orange peel
& crunchy pistachio

Our irresistible banoffee

Our Lemon pie

Raspberry sorbet cheese cake & parmesan crumble

Grilled pineapple with crumble & coconut ice cream