# BRASSERIE & BAR

## CENA

## ENTRANTES

Carpaccio de cigalas . . . . . 19
Aceitunas negras, tomate, ralladura de limón

Carpaccio de gambas . . . . . 19
Mayonesa de lima, hojas de shiso, aliño de pepino

Carpaccio de Black Angus . . . . . 21
Foie gras, trufa negra, port

Jamón de bellota 'Joselito' . . . . . 28
Pan crujiente, tomate

Ensalada súper verde (pb) . . . . . 17
Aguacate, edamame, kale, espárragos, vinagreta de limón y menta

Ensalada de burrata ahumada (v) . . . . . 19
Alcachofa, tomate, pistacho, albahaca, perejil

Tartar de gamba roja de 'Formentera' . . . . . 28
Burrata ahumada, tapenade

Tartar de atún Toro . . . . . 25
Aguacate, melón cantalupo, nori, arroz, perlas de wasabi

Puntillitas . . . . . 22
Mayonesa de lima

Pollo frito . . . . . 16
Piña caramelizada marinada en Hierbas Ibicencas, chipotle mayo

## PLATOS PRINCIPALES

Pollo Paillard . . . . . 22
Tomate cherry, crema de ricotta, rúcula

Paletilla de cordero . . . . . 27
A baja temperatura, deshuesada, con crema de leche de cabra

Rib-Eye de Black Angus a la parrilla . . . . . 36
Salsa bearnesa

Lubina a la brasa . . . . . 29
Pesto rosso, judías, tomates cherry, aceite de perejil albahaca

Atun toro . . . . . 32
Espagueti de calabacin, salsa ponzu y sésamo

Ocean burger . . . . . 25
Ternera, Cheddar, alioli negro, lechuga, tomate con patatas fritas

Ocean veggie burger (sg, pb) . . . . . 26
Beyond Burger®, alioli negro, lechuga, tomate con patatas fritas

Tagliatelle con trufa negra . . . . . 26
Trufa negra de verano, parmesano

sg = sin gluten | v = vegetariano | pb = a base de plantas
Información sobre alérgenos disponible bajo petición. Por favor, informe a su camarero de cualquier intolerancia dietética.

## GUARNICIONES

Patatas fritas (pb) . . . . . 7

Patató Ibicenco (pb) . . . . . 8

Yuca frita (pb) . . . . . 8

Ensalada mixta (pb) . . . . . 8

Tomate cherry, almendra, Parmigiano Reggiano

Verduras asadas con pesto rosso (pb) . . . . . 8

## POSTRES

Plato de frutas (pb) . . . . . 15
Sandía, piña, fruta de la pasión, fresas, kiwi, melón cantalupo, grosella, mora

Helado Choco (sg, v) . . . . . 12
Helado de chocolate leche, crumble de cacao, gianduja, bañado en chocolate leche y avellana caramelizada.

Mousse de albaricoque y vainilla (v) . . . . . 12
Compota de melocotón

Riomar cheesecake (v) . . . . . 12
Frambuesa

Helado (elección de dos bolas) . . . . . 10
Vainilla
Fresa (v)
Chocolate negro (v)
Pistacho (v)

## NIÑOS

Espagueti (v) . . . . . 10
Tomate

Merluza a la parrilla . . . . . 12
con patatas fritas o verduras a la parrilla

Milanesa de pollo . . . . . 12
con patatas fritas o verduras a la parrilla

Sándwich de jamón y queso . . . . . 12
con patatas fritas

Patatas fritas (pb) . . . . . 7

En su cuenta se añadirá 1€ adicional por mesa para apoyar el trabajo de IbizaPreservation, salvo que usted exprese lo contrario a su camarero.
Su contribución estará destinada a financiar proyectos medioambientales muy necesarios para proteger el mar y el territorio de Ibiza y Formentera.
Descubra más en: ibizapreservation.org

BRASSERIE & BAR

# MENUS
## Y HORAS DE SERVICIO

### DESAYUNO
07:30 - 11:30

### ALMUERZO
11:30 - 19:00

### CENA
19:00 - 23:00

### POOL DECK
11:30 - 19:00

### BEACHNICS
11:30 - 18:00

HOTEL
RIOMAR
IBIZA

TRIBUTE PORTFOLIO

www.hotelriomar.com @hotelriomaribz