












· THE BEACH LIFESTYLE ·

Desayunos · Breakfast

- | | | | |
|---|---------------|---|--|
|   Bowl de yogurt natural con granola casera y fruta
Yogurt bowl with homemade granola and fresh fruit | 10 € | Huevos revueltos con:
Scrambled eggs with: | |
| | | Tomate cherry, aguacate y albahaca | 12,50 €  |
| | | <i>Tomato Cherry, Avocado and basil</i> | |
| Tostada de pan a elegir de espelta u hogaza de trigo de masa madre:
Bread toast to choose, spelt or sourdough wheat loaf | | Tomate asado y champiñón | 13,60 €  |
| | | <i>Roasted tomato and mushroom</i> | |
|  Tostada con tomate y aguacate
<i>Avocado and tomato toast</i> | 5 € | Salmón curado Eat Is Life, tomate asado y salsa de yogurt y eneldo y tostada | 16 €    |
| | | <i>Eat Is Life cured salmon, roasted tomato and yogurt-dill sauce. With toast</i> | |
|   Tostada con aguacate y queso de cabra | 6 € | Bowl de Açai con granola casera y frutas | 11,50 €  |
| | | <i>Avocado and goat cheese toast</i> | |
|   Tostada con tomate, aguacate, huevo revuelto y rúcula | 9,80 € | <i>Açai bowl with homemade granola and fruits</i> | |
| | | <i>Tomato, avocado, scrambled eggs and rocket salad toast</i> | |

Horno a la Piedra

- | | |
|--|--|
|    Triangulitos "Hulk", Baba Ganoush, cebollas caramelizadas, almendras, queso feta y salsa de tahini. | 14 € |
| <i>Triangles "Hulk", Baba Ganoush, caramelized onions, almonds, feta cheese and tahini sauce</i> | |
| Coca con base de espelta y cúrcuma a la brasa
Grilled coca with spelt and turmeric dough | |
|   Salsa de tomate fresco, mozzarella, albahaca, orégano, oliva kalamata | 14 € |
| | <i>Fresh tomato sauce, local mozzarella, basil, oregano, kalamata olives</i> |
|   Tomates cherry confit, alcachofas asadas, brócoli, queso gorgonzola y virutas de parmesano | 15 € |
| | <i>Cherry tomatoes, artichokes, broccoli, gorgonzola cheese and parmesan</i> |
|   Salsa de tomate fresco, tomate cherry confit, mozzarella de buffala, pesto, jamón serrano y rúcula | 16,50 € |
| | <i>Fresh tomato sauce, cherry tomato confit, buffalo mozzarella, pesto, serrano ham and rucula</i> |

 Lácteos  Frutos Secos  Gluten  Huevo  Mostaza  Sésamo  Soja  Marisco  Pescado  Apio

Bbq – proteínas a la brasa

Todas nuestras carnes han sido alimentadas con pasto

Ojo de bife de Angus Uruguay (Rib Eye)	27,50 €
Vacio de ternera Argentina /Uruguay (flap meat) Black Angus	22,50 €
Entraña	18 €
Pollo cuk marinado estilo thai	16,50 €
Gamba roja	25 €
Lubina / Dorada / Pargo a la espalda S/M	16 €
Sardinas	13 €
Calamar de arrastre	18 €

GUARNICIONES

Arroz vapor 4,50 € / Matrimonio - patata y boniato 5 € / Mix de setas provenzal 5,50 €

De la Cocina

-   **Hummus de garbanzos con crudites y pan de pita** 12 €
Chickpeas hummus crudités, and pita bread
- Ensalada de tomates de Ibiza, alcachofas encurtidas y burrata** 15 €
Ibiza tomato salad, pickled artichokes and burrata
- Ensalada de la huerta // Garden Salad** 12 €
- Bowl super food de quinoa y tofu con vinagreta de Tahini y Miso** 16,50 €
Quinoa and tofu super food bowl with Tahini and Miso vinaigrette
- Bowl de legumbres, boniato, aguacate, pico de gallo y mix de hierbas** 16,50 €
Legumes bowl, sweet potato, avocado, "pico de gallo" and herbs
-   **Pasta espelta con salsa verde, kale, tomate cherry, champignón, ricota local fresca y avellanas** 17 €
Spelt pasta with green sauce, kale, cherry tomato, mushroom, fresh local ricotta and hazelnuts
-  **Pulpo EAT IS LIFE , marinado, cremoso de raiz de apio, aliño de ajo negro y pimenton de la vera** 21 €
EAT IS LIFE marinated grilled octopus with creamy celery root, black garlic dressing and "de la vera" paprika
-    **Hamburguesa thai de salmón (170 gr), pan de carbón, mayonesa tofu** 15,50 €
Thai salmon burger (170 gr), black bread, tofu mayonnaise
-  **Carpaccio de lomo de Angus, buqué de la huerta, vinagreta de soja, romero y miel** 18 €
Angus loin carpaccio, garden bouquet, soy vinaigrette, rosemary and honey

Postres

Cheese cake vegana / Bomba de chocolate / Helados (3 bolas) 8 €

         
Lácteos Frutos Secos Gluten Huevo Mostaza Sésamo Soja Marisco Pescado Apio

Zumos 50 cl

Naranja • Orange	4,50 €
Manzana • Apple	5 €
Zanahoria • Carrot	5 €
Selfie (3ing Max)	6,45 €

Superzumos 50 cl

Subidón de Wheatgrass Wheatgrass High Zanahoria, Manzana, Apio, Perejil, Hierba de Trigo Carrot, Apple, Celery, Parsley, wheatgrass	6,95 €
Zumo ABC • ABC Juice Manzana, Remolacha, Zanahoria Apple, Beetroot, Carrot	6,95 €
Bomba C • C Bomb Naranja, Pomelo, Kiwi, Equinacea Celery, Carrot, Garlic, Apple, Ginger	6,95 €
Sistema Inmune Immune System Apio, Zanahoria, Ajo, Manzana, Jengibre. Celery, Carrot, Garlic, Apple, Ginger	6,95 €
Antiresaca • Anti-Hangover Menta, Jengibre, Limón, Manzana • Mint, Ginger, Lemon, Apple	6,95 €
Super Verde • Super Green Perejil, Cilantro, Apio, Pepino, Brócoli, Manzana, Kale // Parsley, Coriander, Celery, Cucumber, Broccoli, Apple, Kale	7,95 €
Eat Is Life Zanahoria, Apio, Remolacha, Pepino, Es- pinaca, Kale, Jengibre, Manzana, Limón, Lima // Carrot, Celery, Beetroot, Cucumber, Spinach, Kale, Ginger, Apple, Lemon, Lime	8,50 €
Lemon Skin • Lemon Skin Manzana, Naranja, Limón entero, Kiwi • Apple, Orange, Whole Lemon, Kiwi	6,95 €
Vitamina C Limón, Lima, Kiwi, Naranja, Jengibre, Miel de Flores // Lemon, Lime, Kiwi, Orange, Ginger, Flower Honey	6,95 €

Súper Shots

Jengibre	3 €
Jengibre Limón y Cúrcuma	3 €

Smoothies

Canario Aguacate, Manzana, Limón, Perejil Avocado, Apple, Lemon, Parsley	6,50 €
Kali Connection Aguacate, Kale, Manzana, Limón, Espirulina, y Chlorella // Avocado, Kale, Apple, Lemon, Spirulina, and Chlorella	10 €
Cacao Maravillao Cacao, Leche de Almendra. Agave, Aguacate, Nueces, Maca // Cacao, Almond Milk, Agave, Avocado, Walnuts, Maca	10 €
Purple Haze Açai, Plátano, Leche de Arroz, Coco, Dátiles, Almendra, Semilla de Cáñamo Açai, Banana, Rice Milk, Coconut, Dates, Almond, Hemp seeds	10 €
Zurra de Peter Açai, Plátano, Arandano, Frambuesa, Naranja, Maca // Açai, Banana, Cranberry, Raspberry, Orange, Maca	10 €
Keto Boost Aguacate, Frambuesa, Espirulina, Leche de Coco, Cacao // Avocado, Raspberry, Spirulina, Coconut milk, and Cacao	10 €

Cafés

Expreso	1,90 €
Cortado	2,50 €
Americano, Con leche	2,80 €
Capuchino	3 €
Carajillo	2,80 €
Té Negro Earl Gre	3 €
Té Verde Sencha	3 €
Té Lemongrass y Jengibre	3 €

Aguas

Numen 0,5l	4 €
San Pelegrino 0,5 L con gas	4 €
Voss 0,8 L (con o sin gas)	6 €

Refrescos

Coca-Cola (Clásica, Zero)	2,50 €
Tónica (hibiscus, pimienta, heritage)	2,50 €
Limón, naranja	2,50 €
Ginger Ale	2,50 €
Ginger Beer	2,50 €
Soda	2,50 €

Cerveza

Caña	3 €
Botella	3,50 €
Radler	3,50 €

Signature Cocktails

Delectamenti	14 €
Bombay Sapphire gin, Sandia, Naranja, jengibre, sirope de agave, Limón.	
Farmer's botanical organic gin, Watermelon, Orange, Ginger, Agave Syrup, Lemon	
Belice Style	14 €
Ron Bacardi 8, clara de huevo, limón, sirope de sésamo negro, bitter de chilli.	
Ron Bacardi 8, White Eggs, Lemon, Black sesame syrup, Chilly Bitter	

Cool Spicy	14 €
Tequila Volcán, pepino picantito, lima, sirope de dátil, ginger beer.	
Tequila Volcán, Spicy Cucumber, Lime, Dates Syrup, ginger beer	

Alma	14 €
Vodka Grey Goose, Martini blanco, melón, whole earth Cranberry, Miel y Maca.	
Vodka Grey Goose, Martini bianco, Melon, whole earth Cranberry, Honey y Maca.	

Eat is Life Spritz	12 €
Aperol, Martini Rosso, St. Germain, Cava, Menta, Canela	

Classics
Cocktails
10 €

Spirits

GINEBRAS

Hendrick's	12 €	
G'vine	14 €	
Gin Mare	14 €	
Brockman's	14 €	
Tanqueray	12 €	
Bombay	12 €	
Seagram's	12 €	
Puerto de Indias	12 €	
Larios Rosé	12 €	
Monkey 47	14 €	
Farmer's Botanical	12 €	

WHISKY

Macallan 12 años	14 €	6 €
Jack Daniel's	12 €	5 €
Johnnie Walker Red	12 €	4 €
Johnnie Walker Black	12,5 €	4,5 €
White Label	12 €	4 €
Ballantines	12 €	4 €
Jameson	12 €	4 €

VODKA

Grey Goose	14 €	5 €
Belvedere	14 €	5 €

RON

Bacardi blanco	10 €	3 €
Barceló	12 €	4 €
Brugal	12 €	4 €
Bacardi 8	14 €	5 €
Havana 7	12 €	5 €
Santa Teresa	10 €	3 €
Zacapa 23	14 €	6 €
Fair Belize	12 €	4 €

Tequila Mezcal

	COPA	CHUPITO
Arette Blanco	12 €	4 €
Patrón Silver	14 €	5 €
Patrón Reposado	15 €	6,5 €
Patrón Café	12 €	5 €
Volcán	14 €	5 €
Los Siete Misterios	12 €	5 €

Licores

Hierbas Ibicencas Mari Mayans	7 €	4 €
Limoncello	6 €	3,5 €
Jägermeister	6,5 €	4 €
Fernet	12 €	3,5 €
Cointreu	6,50 €	4 €
Baileys	6,50 €	4 €
Amaretto	6 €	3 €
Licor 43	6 €	3 €
St Germán	6,50 €	4 €
Tía maría	6,50 €	4 €
Martini Blanco	7 €	
Martini Rosso	7 €	

Vinos Blancos

	COPA	CHUPITO
Marqués Riscal , Sauvignon Blanc, Rueda	6 €	21 €
Soplo , Garnacha, Valencia	4 €	19 €
Terra Prima Blanc , Riesling-Xarel.lo, Penedés		22 €
Javier Sainz , Verdejo, Rueda		21 €
Quinta Luna , Verdejo, V.T. Castilla y León		32 €
Barahonda , Verdejo, Yecla		21 €
Finca Legardeta , Chardonnay, Navarra		30 €
Jean Leon 3055 , Chardonnay, Penedés		24 €
A.bichot Domain Long-Depaquit , Chablis, Chablis		45 €
Godeval , Godello, Valdeorras		28 €
Les Brugueres , Garnacha, Priorat		33 €
Zarate , Albariño, Rias Baixas		30 €
Urban , Riesling, Alemania, Mosel		26 €
Dog Point , Sauvignon Blanc, Nueva Zelanda , Marlborough		42 €
Simonet Fevbre , Sauvignon Blanc, Francia, St. Bris, Chablis		31 €
Livio Feluga , Pinoit Grillo, Italia, Friuli		40 €
Can Sumoi , Charello, Penedés		25 €
La Bruixa , Macabeo, Garnacha, Terra Alta		36 €

Vino Rosado

Excellent Marqués de Cacerés , Tempranillo Garnacha, Ca. La Rioja	4 €	18 €
Belle Annee Rose , Garnacha Syrac, Vin de France		25 €
Pure Rose , Garnacha Syrac, Côtes de Provence		30 €
Domaines Ott , Côtes de Provence		50 €
Whispering Angel , Garnacha Rolle, Provence		55 €
Borne Rose , Garnacha Negra, Tempranillo, Penedés		23 €
Can Sumoi La Rosa , Xarello, Parellada, Sumoll, Penedés		26 €

Vino Tinto

	COPA	CHUPITO
La Bicicleta Voladora Rioja , Tinto Fino, Ca. La Rioja	4 €	20 €
Casa Castillo Vino de Finca , Jumilla, Jumilla, Murcia		26 €
Pagos de Anguix Costalara 12 Meses , Ribera, Ribera del Duero		42 €
A Bichot Bourgognone , Pinot Noir, Francia, Burgognone		40 €
Orben , Tempranillo, Rioja		45 €
GR174 , Syrah, Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Merlot, Priorat		30 €
Ojo de Ibiza , Syrah, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Illes Balears, Ibiza		140 €
PSI , Tempranillo, Ribera del Duero		78 €
Terrazas de Los Andes , Malbec, Argentina, Mendoza		38 €
Austum Roble , Tinto Fino, Ribera del Duero		24 €
Plom , Garnacha Negra, Priorat		60 €
Famille Perrin , Garnacha, Syrah, A.O.C. Côtes du Rhône		35 €

Cavas y Prosecos

Rafael Dalbo , Prosecco Italia, Veneto	20 €
Privat Brut , Cava	18,50 €
Juve Camps Millesime , Cava, España	45 €
Raventos I Blanc Nit Rosé , Cava, Cataluña	48 €

Sangrías

Sangría Eat Is Life	28 €
Sangría Blanco	28 €
Sangría Champagne (Moët Brut)	100 €

Champagnes

Moët Brut , A.O.C Champagne	90 €
Moët Rose , A.O.C Champagne	110 €
Moët Ice , A.O.C Champagne	100 €
Ruinart Brut , A.O.C Champagne	130 €
Ruinart Rosé , A.O.C Champagne	130 €
Laurent Perrier , A.O.C Champagne	100 €
Laurent Perrier Rosé , A.O.C Champagne	120 €
Dom Pérignon Vintage , Dom Pérignon	260 €