



· THE BEACH LIFESTYLE ·

## Desayunos · Breakfast

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

## Horno a la Piedra

- |   |         |  |  |
|---|---------|--|--|
|    <b>Triangulitos "Hulk", Baba Ganoush, cebollas caramelizadas, almendras, queso feta y salsa de tahini.</b><br>Triangles "Hulk", Baba Ganoush, caramelized onions, almonds, feta cheese and tahini sauce | 15 €    |  |  |
| <b>Coca con base de espelta y cúrcuma a la brasa</b><br>Grilled coca with spelt and turmeric dough  |         |  |  |
|   <b>Salsa de tomate fresco, mozzarella, albahaca, orégano, oliva kalamata</b> 16 €<br><i>Fresh tomato sauce, local mozzarella, basil, oregano, kalamata olives</i>   | 16 €    |  |  |
|   <b>Tomates cherry confit, alcachofas asadas, brócoli, queso gorgonzola y virutas de parmesano</b> 17 €<br><i>Cherry tomatoes, artichokes, broccoli, gorgonzola cheese and parmesan</i>  | 17 €    |  |  |
|   <b>Salsa de tomate fresco, tomate cherry confit, mozzarella de buffala, pesto, jamón serrano y rúcula</b> 18,50 €<br><i>Fresh tomato sauce, cherry tomato confit, buffalo mozzarella, pesto, serrano ham and ruculla</i>  | 18,50 € |  |  |
|   <b>Portobelo asado, cebolla a las brasas, tomate asado, berenjena ahumada y ricota fresca</b> 18 €<br><i>Roasted portobelo, grilled onion, roasted tomato, smoked aubergine and fresh ricotta</i>   | 18 €    |  |  |





# Bbq – proteínas a la brasa

Todas nuestras carnes han sido alimentadas con pasto

<b>Solomillo de ternera</b> • Beef tenderloin	28 €
<b>Vacío de ternera Argentina /Uruguay (flap meat) Black Angus</b>	24,50 €
<b>Entraña</b> • Skirt steak	22 €
<b>Pollo cuk marinado estilo thai</b> • Thai marinated cuk chicken	18,50 €
<b>Gamba roja</b> • Red shrimp	30 €
<b>Lubina</b> • Sea bass	22 €
<b>Calamar de Ibiza</b> • Ibiza squid	22 €
<b>Pescado del día</b> • Fish of the day	S/M

## GUARNICIONES

Ensalada de la huerta 4,50 € • Matrimonio - patata y boniato 5 € • Mix de setas provenzal 5,50 €

## De la Cocina

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

## Postres

- |  |      |
|--|------|
| <b>Plato de fruta de temporada</b> (Seasonal fruit platter)                                    | 15 € |
| <b>Cheese cake vegana / Bomba de chocolate / Helados (3 bolas)</b>                             | 8 €  |
| <b>Carpaccio de piña con mix de frutas, chili, cilantro y helado casero de curcuma y limón</b> | 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

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

<b>Canario</b> Aguacate, Manzana, Limón, Perejil Avocado, Apple, Lemon, Parsley	6,50 €
<b>Kali Connection</b> Aguacate, Kale, Manzana, Limón, Espirulina, y Chlorella // Avocado, Kale, Apple, Lemon, Spirulina, and Chlorella	10 €
<b>Cacao Maravillao</b> Cacao, Leche de Almendra. Agave, Aguacate, Nueces, Maca // Cacao, Almond Milk, Agave, Avocado, Walnuts, Maca	10 €
<b>Purple Haze</b> Açai, Platano, Leche de Arroz, Coco, Dátiles, Almendra, Semilla de Cáñamo Açai, Banana, Rice Milk, Coconut, Dates, Almond, Hemp seeds	12 €
<b>Zurra de Peter</b> Açai, Plátano, Arandano, Frambuesa, Naranja, Maca // Açai, Banana, Cranberry, Raspberry, Orange, Maca	12 €
<b>Keto Boost</b> 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 €

## 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 Estrella Damm	3 €
Botella	3 €
Sin alcohol	3 €
Con limón	3 €

## Signature Cocktails

<b>Delectamenti</b>	14 €
Bombay Sapphire gin, Sandia, Naranja, jengibre, sirope de agave, Limón.	
Farmer's botanical organic gin, Watermelon, Orange, Ginger, Agave Syrup, Lemon	
<b>Belice Style</b>	14 €
Ron Bacardi 8, manzana, limón, clara de huevo, maca y agave.	
Bacardi 8 rum, apple, lemon, egg white, maca and agave.	
<b>Cool Spicy</b>	14 €
Tequila Volcán, piña, chilli, lima y Ginger beer.	
Tequila Volcán, pineapple, chilli, lime and ginger beer	
<b>Alma</b>	14 €
Vodka Grey Gosse, fresa, melón, limón, miel y espirulina.	
Grey Gosse Vodka, strawberry, melon, lemon, honey and spirulina.	
<b>Eat is Life Spritz</b>	12 €
Aperol, Martini Rosso, St. Germain, Cava, Menta, Canela	

Classics  
Cocktails  
10 €



## Spirits

### GINEBRAS

	COMBINADO	CHUPITO
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 €

## Tequila Mezcal

	COMBINADO	CHUPITO
Patrón Silver	14 €	5 €
Patrón Reposado	15 €	6,5 €
Patrón Café	12 €	5 €
Volcán	14 €	5 €
Los Siete Misterios	12 €	5 €

## Licores y aperitivos

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 €	
Frangelico	7 €	4 €



## Vinos Blancos

	COPA	BOTELLA
<b>Marqués Riscal</b> , Sauvignon Blanc, Rueda	6 €	21 €
<b>Soplo</b> , Garnacha, Valencia	5 €	20 €
<b>Javier Sainz</b> , Verdejo, Rueda		23 €
<b>Quinta Luna</b> , Verdejo, V.T. Castilla y León		32 €
<b>Finca Legardeta</b> , Chardonnay, Navarra		30 €
<b>A.bichot Domain Long-Depaquit</b> , Chablis, Chablis		45 €
<b>Godeval</b> , Godello, Valdeorras		28 €
<b>Les Brugueres</b> , Garnacha, Priorat		33 €
<b>Zarate</b> , Albariño, Rias Baixas		30 €
<b>Urban</b> , Riesling, Alemania, Mosel		26 €
<b>Dog Point</b> , Sauvignon Blanc, Nueva Zelanda , Marlborough		42 €
<b>Simonet Fevbre</b> , Sauvignon Blanc, Francia, St. Bris, Chablis		32 €
<b>Livio Feluga</b> , Pinoit Grillo, Italia, Friuli		40 €

## Vino Rosado

<b>Excellent Marqués de Cacerés</b> , Tempranillo Garnacha, Ca. La Rioja	6 €	22 €
<b>Belle Annee Rose</b> , Garnacha Syrac, Vin de France		26 €
<b>Pure Rose</b> , Garnacha Syrac, Côtes de Provence		32 €
<b>Domaines Ott</b> , Côtes de Provence		64 €
<b>Whispering Angel</b> , Garnacha Rolle, Provence		54 €

## Vino Tinto

<b>La Bicicleta Voladora Rioja</b> , Tinto Fino, Ca. La Rioja	6 €	22 €
<b>Valdehermoso Ecológico</b> , Ribera del Duero	6 €	22 €
<b>Casa Castillo Vino de Finca</b> , Jumilla, Jumilla, Murcia		28 €
<b>Pagos de Anguix Costalara 12 Meses</b> , Ribera, Ribera del Duero		42 €
<b>A Bichot Bourgognone</b> , Pinot Noir, Francia, Burgognone		40 €
<b>Orben</b> , Tempranillo, Rioja		45 €
<b>GR174</b> , Syrah, Garnacha, Cariñena, Cabernet Suavignon, Merlot, Priorat		30 €
<b>PSI</b> , Tempranillo, Ribera del Duero		78 €
<b>Terrazas de Los Andes</b> , Malbec, Argentina, Mendoza		38 €
<b>Plom</b> , Garnacha Negra Priorat		60 €
<b>Famille Perrin</b> , Garnacha, Syrah, A.O.C. Côtes du Rhône		35 €



## Cavas y Prosecos

<b>Rafael Dalbo</b> , Prosecoltalia, Veneto	22 €
<b>Privat Brut</b> , Cava	24 €
<b>Juve Camps Millesime</b> , Cava, España	45 €
<b>Raventos I Blanc Nit Rosé</b> , Cava, Cataluña	48 €

## Sangrías

Sangría Eat Is Life	30 €
Sangría Blanco / Tinto	28 €
Sangría de Cava	32 €
Sangría Champagne (Moët Brut)	100 €

## Champagnes

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

