

**Pan y aperitivo de Ali Olí por persona 3.00**  
*Bread & Ali Olí appetizer per person (mínimo 2 personas)*

**Pan Cristal 6.50**  
*Crystal Bread (spanish style ciabatta)*

## ENTRANTES STARTES

<b>Jamón Ibérico de bellota</b> <i>Iberian ham</i>	<b>34.50</b>
<b>Alma Antxoas con pan de cristal (7u)</b> <i>Alma Anchovies with crystal bread</i>	<b>34.50</b>
<b>Duo de croquetas melosas de jamón ibérico y bacalao</b> <i>Creamy Iberian ham &amp; cod fish croquettes</i>	<b>19.50</b>
<b>Puntilla crujiente con tártara y chilli mayo</b> <i>Crusty squid with tartara &amp; chilli sauce</i>	<b>23.50</b>
<b>Ceviche de Corvina</b> <i>Croaker Ceviche</i>	<b>27.50</b>
<b>Carpaccio de Carabinero con vinagreta de Yuzu y Lima</b> <i>Red King prawn carpaccio with yuzu &amp; lime vinaigrette</i>	<b>33.50</b>
<b>Pulpo braseado con tajine y confit de calabacín</b> <i>Grilled octopus with tajine and confit zucchini</i>	<b>27.50</b>
<b>Almeja Marinera</b> <i>Ciams "Marinera" Style</i>	<b>23.50</b>

## NUESTROS HUEVOS ROTOS

### Our Sunny side-up eggs

<b>Estilo Formentera (con bogavante)</b> <i>Formentera style (with lobster)</i>	<b>90.00</b>
<b>Estilo Ibicenco (con calamar, sobrasada y setas)</b> <i>Ibiza style (with squid, Majorcan sausage and mushroom)</i>	<b>39.50</b>
<b>Con carabinero</b> <i>With King Prawn</i>	<b>45.00</b>
<b>Con jamón ibérico y foie</b> <i>with Iberian ham and foie</i>	<b>42.50</b>

## ENSALADAS SALAD

<b>CAPRESE ALMA SUNSET</b> Tomate, burrata y aguacate con pesto <i>Tomato, burrata, avocado &amp; pesto</i>	<b>19.50</b>
<b>ESPINACAS</b> Bacon y parmesano <i>Spinach bacon parmesan cheese</i>	<b>18.50</b>
<b>QUINOA •</b> Aguacate, mango, cherry y palmitos con vinagreta de menta, shiso y lima <i>Avocado, mango, cherry tomatopalmetto with lime, shiso and mint dressing</i>	<b>19.50</b>
<b>VIEIRA</b> Sobre tartar de mango, aguacate y tomate <i>Scallops over mango, avocado and tomato tartar</i>	<b>26.50</b>
<b>VENTRESCA DE ATUN</b> Con sinfonía de tomates <i>Tuna ventresca with symphony of tomatoes</i>	<b>23.50</b>
<b>FLOR DE ENDIVIA</b> Con vinagreta de gorgonzola, nueces y manzana <i>Endive flower with gorgonzola, nuts and apple vinaigrette</i>	<b>19.50</b>

## DE ASIA FROM ASIA

<b>WOK DE VERDURAS • •</b> (zanahoria, espárrago verde, brócoli, tirabeque, coliflor, shiitake, albahaca) <i>(carrot, green asparagus, broccoli, mangetout, coliflower, mushroom and basil)</i>	<b>22.50</b>
<b>WOK DE POLLO • •</b> (pollo, zanahoria, espárrago verde, brócoli, tirabeque, coliflor, shiitake y albahaca) <i>(chicken, carrot, green asparagus, broccoli, mangetout, coliflower, mushroom and basil)</i>	<b>26.50</b>
<b>WOK DE GAMBAS • • •</b> (gambas, zanahoria, espárrago verde, brócoli, tirabeque, coliflor, shiitake, albahaca) <i>(prawns, carrot, green asparagus, broccoli, mangetout, coliflower, mushroom and basil)</i>	<b>29.50</b>
<b>WOK DE SOLOMILLO DE TERNERA • •</b> (ternera, zanahoria, espárrago verde, brócoli, tirabeque, coliflor, shiitake, albahaca) <i>(beef sirlion, carrot, green asparagus, broccoli, mangetout, coliflower, mushroom and basil)</i>	<b>34.50</b>

## SUGERENCIAS

<b>Mejillón Marinera</b> <i>Marinera-style Mussels</i>	<b>21.50</b>
<b>Carpaccio Cecina</b> <i>Cured meat carpaccio</i>	<b>31.50</b>
<b>Carpaccio King Crab</b> <i>King Crab Carpaccio</i>	<b>33.50</b>

## ARROZ RICE

mínimo 2 personas y precio por comensal  
 minimum 2 persons & rice per person

<b>CIEGO • • •</b> <i>Boneless seafood rice</i>	<b>29.00</b>
<b>BOGAVANTE (seco o caldoso) • • •</b> <i>With lobster (in broth or dry)</i>	<b>44.50</b>
<b>CARABINERO (seco o caldoso) • • •</b> <i>With King prawn (in broth or dry)</i>	<b>46.50</b>
<b>NEGRO • • •</b> <i>Black rice 32.50</i>	<b>32.50</b>
<b>FIDEUA CABELLO DE ÁNGEL CON CARABINERO • • •</b> <i>Thin noodle Fideua with King prawn</i>	<b>42.50</b>

## CARNES MEAT

<b>CHULETITAS</b> de cordero lechal con puré de boniato <i>Lomb chops with mashed sweet potato</i>	<b>32.50</b>
<b>ENTRECOTTE</b> trinchado con verduritas salteadas <i>Scored entrecote with sauteed vegetables</i>	<b>37.50</b>
<b>SOLOMILLO</b> de ternera a la plancha con vegetales salteados <i>Grilled Beef sirlion with sauteed vegetables</i>	<b>38.50</b>

## PESCADOS FISH

<b>PESCA DEL DÍA</b> <i>Daily fresh fish</i>	<b>PSM</b>
<b>CALAMAR A LA PLANCHA •</b> con crujiente de patatas y ensalada <i>Grilled squid with salad and crispy potato</i>	<b>27.50</b>
<b>LUBINA A LA ESPALDA •</b> <i>Bock grilled seabass</i>	<b>26.50</b>
<b>SUPREMA DE SALMÓN • • •</b> a la plancha <i>Grilled salmon supreme</i>	<b>26.50</b>
<b>BULLIT DE PEIX (por encargo)</b> <i>Fish stew (under request)</i>	<b>41.50</b>

## SELECCIÓN DE POSTRES CASEROS

### HOMEMADE DESSERTS

<b>Tarta de queso</b> <i>Chesecake</i>	<b>12.50</b>
<b>Torrija Alma</b> <i>Alma-style french toast</i>	<b>12.50</b>
<b>Fruta de temporada sobre bambú y pilé</b> <i>Seasonal fruit over bambu</i>	<b>11.50</b>
<b>Coulant con helado de frambuesa o vainilla</b> <i>Coulant with vanilla or raspberry ice cream</i>	<b>12.50</b>
<b>Tiramisú con Biley's y helado de vainilla</b> <i>Tiramisu with Baileys and vanilla ice cream</i>	<b>12.50</b>
<b>Graxionera con hierbas ibicencas</b> <i>Graxionera with Ibizan herbs</i>	<b>12.50</b>
<b>Surtidos de Postres</b> <i>Assorted desserts</i>	<b>30.00</b>

Precios en euros y con IVA incluido

Price in euros with taxes included

ALÉRGENOS ALLERGENS

