



Nuestros entrantes... €

<i>Croquetas de tomate y parmesano</i>	18,50
<i>Crema de temporada</i>	17,50
<i>Jamón de Bellota 100% Ibérico y pan de cristal con tomate</i>	35,75
<i>Foie-Gras casero con gelatina de manzana ácida y mango</i>	26,95
<i>Calamares salteados con ajo y perejil</i>	26,75
<i>Anchoas de Santoña con pan de cristal (6u)</i>	35,00
<i>Tartar de quisquilla con mantequilla clarificada y caviar</i>	32,00
<i>Ceviche de corvina con helado de cilantro y Yuzu</i>	26,95
<i>Mejillones al estilo del chef</i>	23,75
<i>Pulpo a la brasa con crema de patata y aceite de pimentón</i>	29,50
<i>Parrillada de verduras de la huerta de Can Curreu con salsa romesco</i>	19,50
<i>Ravioli de setas con crema de albahaca</i>	28,50
<i>Tagliatelle a la carbonara con trufa</i>	31,50

De la huerta

<i>Ensalada verde ecológica de nuestro huerto</i>	18,00
<i>Ensalada de queso de cabra con frutos rojos y vinagreta de miel</i>	21,00
<i>Ensalada de burrata con tomate semiseco y granizado de albahaca</i>	23,00
<i>Cogollo relleno de cangrejo y salsa César</i>	24,50
<i>Ensalada de guacamole con langostinos y vinagreta de mango</i>	23,50

Pescados

<i>Lubina a la sal con patatas al horno y verduritas (min. 2 personas)</i>	36,95 p.p.
<i>Sirovia a la plancha con aceite verde y verduritas</i>	37,95
<i>Merluza con patatas chip y verduras</i>	36,75
<i>Rodaballo con verduras salteadas, patatas y aceite pimentón</i>	32,50
<i>Bogavante nacional salteado al ajillo</i>	P.S.M.
<i>Pescado del día</i>	P.S.M.

Arroces (mínimo 2 personas)

<i>Arroz meloso de pescado y marisco</i>	29,00 p.p.
<i>Arroz meloso con bogavante nacional</i>	38,50 p.p.
<i>Arroz meloso de verduras</i>	28,00 p.p.

Las Carnes

	€
<i>Magret de pato con salsa de frutos rojos y puré de boniato</i>	29,00
<i>Solomillo de ternera con salsa del chef y patata rostizada</i>	35,00
<i>Steak tartar con patata paja</i>	32,00
<i>Carrillera Ibérica 100% Bellota con crema de patata</i>	29,50
<i>Paletilla de cordero al horno con patatas en su jugo</i>	33,00
<i>Lomo bajo de Angus con patatas chips</i>	47,50

Postres

<i>Sorbete cremoso de limón de la finca</i>	9,00
<i>Tarta fina de manzana con helado de vainilla</i>	13,00
<i>Tarta de queso con helado de frambuesa</i>	12,00
<i>Coulant de galleta lotus con helado de vainilla</i>	13,00
<i>Tarta de limón de la finca con merengue</i>	12,00
<i>Plato de fruta natural</i>	10,00
<i>Royal de fruta de la pasión, cremoso de coco y granizado de menta</i>	11,00

*El chef propone, según el mercado y la temporada,
un menú degustación compuesto por:*

Menú Degustación

Cinco platos (59,50 € por persona)

Aconsejamos mesa completa, mínimo dos personas

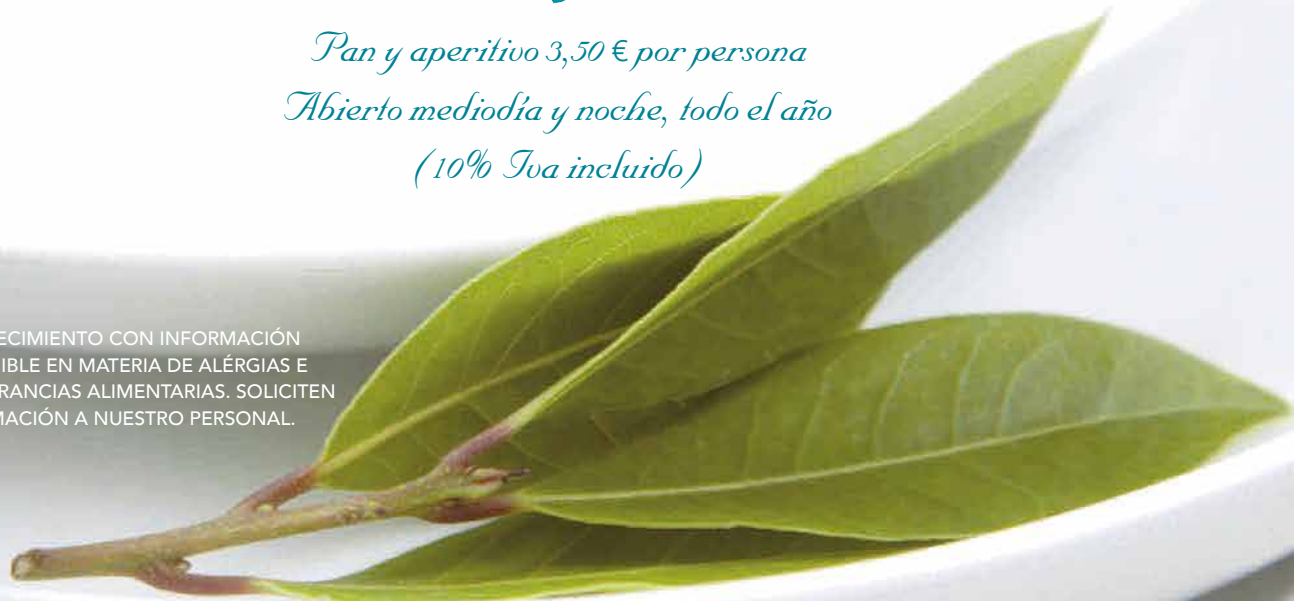


Pan y aperitivo 3,50 € por persona

Abierto mediodía y noche, todo el año

(10% Iva incluido)

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN
DISPONIBLE EN MATERIA DE ALÉRGICAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. SOLICITEN
INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.



Our starters...

	€
Tomato and parmesan croquettes.....	18,50
Seasonal cream soup.....	17,50
Bellota 100% Iberico ham with crystal bread and tomato.....	35,75
Homemade Foie with sour apple and mango jelly.....	26,95
Sautéed squid with garlic and parsley.....	26,75
Anchovies from Santoña with crystal bread (6 piece).....	35,00
Shrimp tartar with clarified butter and caviar.....	32,00
Corvina Ceviche with cilantro ice cream and Yuzu.....	26,95
Mussels Chef style.....	23,75
Grilled octopus with potato cream and paprika oil.....	29,50
Grilled vegetables from the garden of Can Curreu with romesco sauce....	19,50
Mushroom ravioli with basil cream.....	28,50
Tagliatelle Carbonara with Truffle.....	31,50

From our garden

Green organic salad from our garden.....	18,00
Grilled goat's cheese salad with red fruits and honey vinaigrette.....	21,00
Burrata salad with semi-dried tomatoes and basil granita.....	23,00
Lettuce heart stuffed with crab and Caesar dressing.....	24,50
Guacamole salad with prawns and mango vinaigrette.....	23,50

Fish

Salt crusted Sea Bass with baked potatoes and vegetables (min. 2 p.).....	36,95 p.p.
Grilled Sirvia with green oil and vegetables.....	37,95
Grouper with potatoe chips and vegetables.....	36,75
Turbot with vegetables, potatoes and paprika oil.....	32,50
Sautéed national lobster with garlic.....	P.S.M.
Fish of the day.....	P.S.M.

Rice dishes (minimum 2 persons)

Creamy fish and seafood rice.....	29,00 p.p.
Creamy national lobster rice.....	38,50 p.p.
Creamy vegetable rice.....	28,00 p.p.

Meat dishes

	€
<i>Duck breast with red fruit sauce and sweet potato purée</i>	29,00
<i>Beef tenderloin with Chef style sauce and roasted potatoes</i>	35,00
<i>Steak tartare with straw potatoes</i>	32,00
<i>100% Iberian Bellota pork cheeks with potato cream</i>	29,50
<i>Roasted lamb shoulder with potatoes in it's juice</i>	33,00
<i>Angus Beef Striploin with potato chips</i>	47,50

Desserts

<i>Creamy lemon sorbet</i>	9,00
<i>Thin apple tart with vanilla ice cream</i>	13,00
<i>Cheesecake with raspberry ice cream</i>	12,00
<i>Lotus Biscoff cookie coulant with vanilla ice cream</i>	13,00
<i>Lemon tart with meringue</i>	12,00
<i>Natural fruit platter</i>	10,00
<i>Passion fruit royal, coconut cream and mint granita</i>	11,00

According to the market and seasonal offers, the Chef suggests:

Tasting Menu

five courses (59,50 € per person)

We recommend the complete table, minimum two persons



Bread and appetizer 3,50 € per person

*Open for lunch and dinner, all year round
(10% Vat included)*

ESTABLISHMENT WITH AVAILABLE
INFORMATIONS CONCERNING ALLERGIES
AND FOOD INTOLERANCES
PLEASE ASK OUR STAFF FOR DETAILS.



Unsere Vorspeisen...

Tomaten-Parmesan-Korketten.....	18,50
Frische Cremesuppe.....	17,50
100% Iberischer Bellota-Schinken mit Tomatenbrot.....	35,75
Foie-Gras mit saurem Apfel- und Mangogeelee.....	26,95
Gebatene Calamari mit Knoblauch und Petersilie.....	26,95
Anchovi aus Santoña mit Glasbrot(6 Stück).....	35,00
Garnelen-Tatar mit geklärter Butter und Kaviar.....	32,00
Ceviche vom Adlerfisch mit Koriandereis und Yuzu.....	26,95
Miesmuscheln nach Art des Küchenchefs.....	23,75
Segrillter Oktopus mit Kartoffelcreme und Paprikaöl.....	29,50
Grillgemüse aus eigenem Anbau von Can Curreu mit Romesco-Sauce....	19,50
Ravioli mit Pilzen und Basilikumcreme.....	28,50
Tagliatelle a la carbonara mit Trüffel.....	31,50

Aus dem Garten

Grüner Salat aus unserem Garten.....	18,00
Ziegenkäse auf Salat mit roten Früchten und Honig-Vinaigrette.....	21,00
Burrata-Salat mit halbgetrockneten Tomaten und Basilikum-Granita..	23,00
Salatherz gefüllt mit Krebsfleisch und Caesar-Dressing.....	24,50
Guacamole-Salat mit Garnelen und Mango-Vinaigrette.....	23,50

Fisch

Wolfsbarsch in Salzkruste mit Ofenkartoffeln und Gemüse (min.2 Personen)---	36,95 p.p.
Segrillte Sirvia mit grünem Öl und Gemüse.....	37,95
Zackenbarsch mit Kartoffelchips und Gemüse.....	36,75
Steinbutt mit Gemüse, Kartoffeln und Paprikaöl.....	32,50
Sautierter nationaler Hummer mit Knoblauch.....	P.A.A.
Fisch des tages.....	P.A.A.

Reisgerichte (mindestens 2 Personen)

Cremiger Fisch-und Meeresfrüchtereis.....	29,50 p.p.
Cremiger nationaler Hummerreis.....	38,50 p.p.
Cremiger Gemüsereis.....	28,00 p.p.

Fleischgerichte

	€
Entenbrust mit Beerensauce und Süsskartoffelpüree	29,00
Rinderfilet mit Sauce nach Art des Chefs und gerösteten Kartoffeln	35,00
Steak Tatar mit Kartoffelstäbchen	32,00
100% Iberische Bellota-Schweinebäckchen mit Kartoffelcreme	29,50
Lammkeule aus dem Ofen mit Kartoffeln im eigenem Saft	33,00
Angus Roastbeef mit Kartoffelchips	47,50

Nachspeisen

Cremiges Zitronensorbet aus eigenem Anbau	9,00
Feine Apfeltarte mit Vanilleeis	13,00
Käsekuchen mit Himbeereis	12,00
Coulant aus Lotus Keks mit Vanilleeis	13,00
Zitronenkuchen mit Baiser	12,00
Frischer bunter Obstteller	10,00
Royal mit Passionsfrucht, Kokoscreme und Minz-Granita	11,00

Vorschlag des Küchenchefs, je nach Marktlage und Saison,

Degustationsmenü

Menü, bestehend aus fünf Gängen (59,50 € pro Person)

Wir empfehlen den kompletten Tisch, mindestens aber zwei Personen



Brot und Aperitif 3,50 € pro Person

Sanzjährig Mittags und abends geöffnet
(10% MwSt. inbegriffen)

BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN,
WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER
PERSONAL, WELCHES IHNEN WEITERE
INFORMATIONEN GEBEN WIRD.



Entrées...

<i>Croquettes de tomates et parmesan</i>	18,50
<i>Crème saison</i>	17,50
<i>Jambon cru 100% ibérique de Bellota accompagné de pain et tomate</i>	35,75
<i>Foie Mi-cuit avec gelée de pomme aigre et mangue</i>	26,95
<i>Calamars sautés à l'ail et au persil</i>	26,75
<i>Anchois de Santoña avec pain de verre (6 pièces)</i>	35,00
<i>Tartar de crevette avec du beurre clarifié et caviar</i>	32,00
<i>Ceviche de corbine avec du glace à la coriandre et Yuzu</i>	26,95
<i>Moules à la façon du Chef</i>	23,75
<i>Poulpe grillé avec crème de pommes de terre et huile de paprika</i>	29,50
<i>Grillade de légumes du jardin de Can Curreu à la sauce Romesco</i>	19,50
<i>Raviolis aux champignons et crème au basilic</i>	28,50
<i>Tagliatelle à la carbonara à la truffe</i>	31,50

De notre jardin

<i>Salade verte de notre jardin</i>	18,00
<i>Salade au fromage de chèvre, fruits rouges et vinaigrette au miel</i>	21,00
<i>Salade de burrata avec tomate semi-grainée et granité de basilic</i>	23,00
<i>Coeur de laitue farsi au crabe et sauce César</i>	24,50
<i>Salade de guacamole aux crevettes et vinaigrette à la mangue</i>	23,50

Poissons

<i>Loup de mer en croûte de sel avec pommes de terre au four et légumes (min. 2 personnes)</i> --	36,95 p.p.
<i>Sériole grillée à l'huile verte et légumes</i>	37,95
<i>Mérrou avec pommes de terre chips et légumes</i>	36,75
<i>Turbot aux légumes sautés, pommes de terre et huile au pimentón</i>	32,50
<i>Homard national sauté à l'ail</i>	P.S.M.
<i>Le Poisson du jour</i>	P.S.M.

Riz (minimum 2 personnes)

<i>Riz crémeux de Poisson et fruits de mer</i>	29,50 p.p.
<i>Riz crémeux au homard national</i>	38,50 p.p.
<i>Riz crémeux aux légumes</i>	28,00 p.p.

Les viandes

	€
Magret de canard avec sauce aux fruits rouges et purée de patates douces	29,00
Filet de boeuf avec Sauce du Chef et pommes de terre rôties	35,00
Steak tartare accompagné de pommes de terre paille	32,00
Joues de porc Ibérique 100% Bellota avec crème de pommes de terre	29,50
Épaule d'agneau au four et pommes de terre dans son jus	33,00
Entrecôte d'Angus aux pommes de terre chips	47,50

Desserts

Sorbet crémeux au citron	9,00
Tarte aux pommes fine et glace à la vanille	13,00
Gâteau au fromage nappée de glace à la framboise	12,00
Coulant au spéculoos et glace à la vanille	13,00
Tarte au citron meringuée	12,00
Assiette de fruits naturels	10,00
Royal aux fruits de la passion, crème de coco et granité à la menthe	11,00

Le Chef propose, selon le marché et la saison,

Menu Dégustation

cinq plats (59,50 € par personne)

Nous conseillons table complète, minimum deux personnes

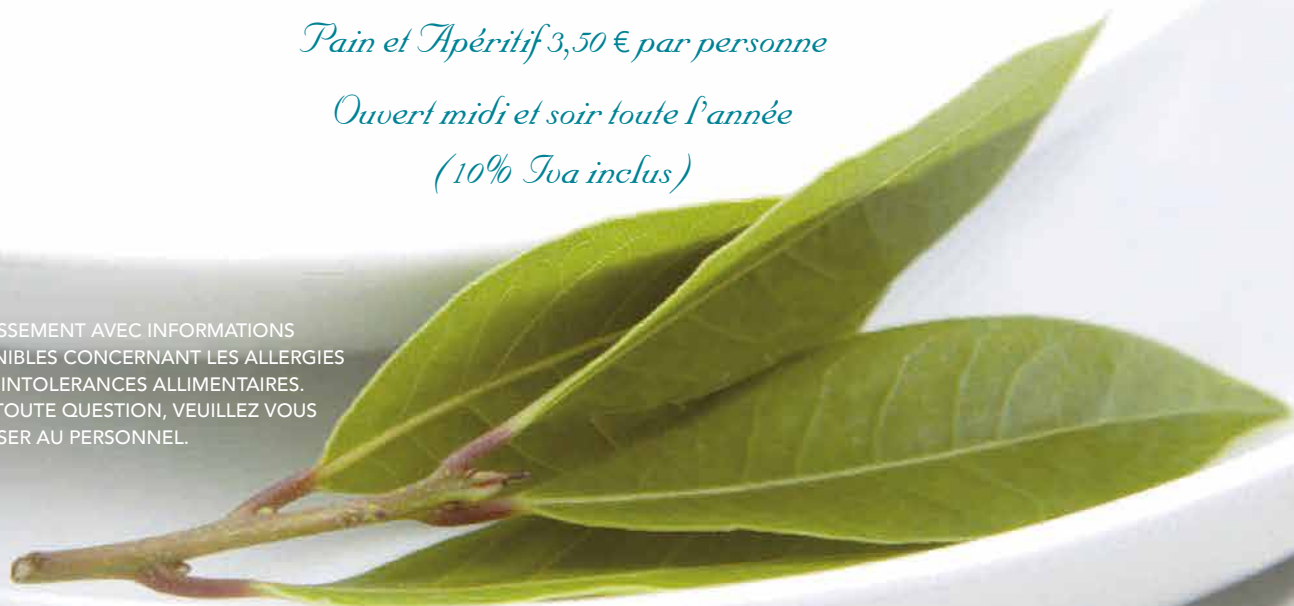


Pain et Apéritif 3,50 € par personne

Ouvert midi et soir toute l'année

(10% Iva inclus)

ETABLISSEMENT AVEC INFORMATIONS
DISPONIBLES CONCERNANT LES ALLERGIES
ET LES INTOLERANCES ALLIMENTAIRES.
POUR TOUTE QUESTION, VEUILLEZ VOUS
ADRESSER AU PERSONNEL.





HOTEL RURAL · SPA · RESTAURANTE

IBIZA

