

## CARTA DE DIA 12.00 - 17.00

Abierto tambien para desayunos (10.00 - 12.00) y anoche (18.30 - 1.00)

# PLAZA DEL SOL

RESTAURANTE - DALT VILA IBIZA



## COCINA MEDITERRANEA

### - COCTELES -

UMI 12.00  
vodka, melocoton, sandia (by UMI, Pipa, Brasil)

NEGRONI 14.00

CLASSIC MOJITO 14.00

SPECIAL MOJITO 15.00  
con fresa, maracuya o melon

CAIPIRIÑA 14.00

CAIPIROSKA 14.00

FROZEN DAIQUIRI 14.00

FROZEN DAIQUIRI 15.00  
con fresa

BLOODY MARY 14.00  
vodka, zumo de tomate, lima, tabasco,  
salsa worcestershire y sal de apio

APEROL SPRITZ 12.00  
aperol, cava y soda

MAI TAI 14.00  
ron, cointreau, grenadine y zumos naturales

MOSCOW MULE 14.00  
vodka, gingerbeer y lima

SPICY MARGARITA 14.00

LIMONCELLO SPRITZ 12.00  
limoncello, cava y soda

EXPRESSO MARTINI 14.00  
café, vodka y kalhua

### - SANGRIA -

SANGRIA DE VINO TINTO  
(mediana 18.00 - grande 26.00 - copa 8.00)

SANGRIA DE VINO BLANCO  
(mediana 18.00 - grande 26.00 - copa 8.00)

SANGRIA DE CAVA  
(mediana 22.00 - grande 32.00 - copa 10.00)

### - FRUTERÍA / ZUMOS -

NARANJA 6.00

MANZANA 6.00

LIMÓN 6.00

SALINAS 8.00  
naranja, manzana, zanahoria

DALT VILA 8.00  
fresa, naranja, mango, menta

BRASILERO 8.00  
piña, menta

TANIT 8.00  
fresa, platano, naranja

DETOX 9.00  
espinaca - aguacate - limón  
apio - manzana - pepino

AGUA DE COCO NATURAL 9.00

### - LIMONADA -

COPA 8.00 - 1 LITRO 14.00 - 1,5 LITRO 18.00

### NUESTRAS ENSALADAS

- Ensalada de la Granja quinoa, queso de Ses Cabretes, guacamole y mayonesa de Kimchi (v) ..... 18.00
- Ensalada del Sol lechuga verde con toppings de la casa, salmón, queso fresco, aguacate, tomatitos, mango y su vinagreta de fruta de la pasión ..... 22.00
- Ensalada de la Lechera burrata, tomate pelado, canónigos y guacamole (v) ..... 22.00
- Ensalada del Mar atún escabechado en la casa con sus verduras y vinagreta de sesamo ..... 22.00

(v) = plato vegetariano

### TAPAS Y PICOTEO

- Aceitunas ..... 4.50
- Cesta de variedad de panes ..... 3.00
- Pan con alioli casero ..... 3.50
- Pan tumaca: pan de cristal y tomate aliñado ..... 6.00
- Hummus de remolacha pan de pita y verduras encurtidas ..... 11.00
- Gazpacho de sandía con sus perlas y burrata ..... 14.00
- Bocartes marinados sobre salmorejo y pisto de verduras ..... 18.00
- Nuestras patatas bravas ..... 12.00
- Pimientos de Padrón ..... 11.00
- Alitas de pollo kamikaze ..... 14.00
- Croquetas caseras de jamón ibérico (8 un.) ..... 14.00
- Degustacion de empanadas argentinas pollo, ternera, mozzarella, jamon york y queso ..... 20.00
- Plato de jamón ibérico de Cebo 50% cortado a cuchillo, tostas y tomate preparado ..... 24.00
- Pulpo a la gallega ..... 19.00
- Ensaladilla rusa con encurtidos y pan de cristal .... 14.00
- Calamares fritos en harina de garbanzo con salsa de cítricos ..... 18.00
- Mejillones de roca al Jospér\* con salsa de sobresada y albahaca ..... 20.00
- Fondu de queso Camembert, pan de pita y mermelada de manzanas acidas ..... 22.00

### BOCATAS DE LA PLAZA

- Verduras asadas al carbón en pan de Bagel y salsa griega de yogur ... 13.00
- Pullet Pork en pan de brioche, cebolla roja y lima ... 14.00
- Calamares fritos en pan negro, mayonesa cítrica ... 15.00

### PIZZAS

- Burrata, tomate fresco y albahaca ..... 16.00
- Jamon serrano, rucula, tomate cherry ..... 17.00
- Champiñones Portobello, tomate fresco y queso de cabrales ..... 18.00

### HAMBURGUESAS

- De carne de vaca, ketchup casero, queso ahumado, cebolla caramelizada y lechuga fresca ..... 20.00
- Burger vegana, queso vegano, tomate fresco, cebolla caramelizada y lechuga ..... 18.00
- Burger roll de bogavante, (80g) con ensaladilla de bogavante ..... 35.00

### PLATOS PRINCIPALES

- Arroz meloso de rape, langostinos y zamburiñas (mínimo 2 personas) ..... precio pp: 28.00
- Dorada de ración con verduras, patatas y aceite de aromáticos de la isla ..... 29.00
- Gambas Mediterráneas al horno de carbón ..... P.S.M.
- Solomillo de Black Angus con puré de boniato y patata ..... 34.00
- Pollo «Picantón» a baja temperatura, shiitakes escabechados y puré de boniato ..... 25.00

### - POSTRES -

\* TARTA DE QUESO CASERA TIPO COULANT, FRUTOS ROJOS Y HELADO DE FRESAS 12.00

\* TARTA BANOFFEE 12.00

\* BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO CON HELADO DE VAINILLA Y FRESAS 12.00

\* TARTA DE ZANAHORIA 12.00

\* LIMÓN PIE 12.00

\* COULANT DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE CON HELADO DE VAINILLA 12.00

\* PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA 12.00

Consulte a nuestro equipo para saber más sobre los alérgenos de nuestra carta