

---

---

## CARTA DE NOCHE 18.30 = 1.00

---

---

Abierto también para desayunos (10.00 - 12.00) y a mediodía (12.00 - 17.00)

---

### - 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 (con fresa 15.00)

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

KYIV 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)

## PLAZA DEL SOL

RESTAURANTE - DALI VILA IBIZA



### ENTRANTES

Sugerimos que los grupos de 6 o más personas, para empezar, limiten sus opciones a un máximo de 4 entradas diferentes para un mejor servicio. Además, si solo quiere un plato principal, sin entrante previo, el tiempo de espera en ocasiones puede ser mayor.

CROQUETAS caseras de jamon (8 unid.) .....14.00

COLIFLOR STEAK

al curry amarillo (v) .....18.00

CALAMARES FRITOS

en harina de maíz con salsa de cítricos .....26.00

MEJILLONES AL CARBÓN

con salsa de sobresada y albahaca .....22.00

BOQUERONES MARINADOS

sobre salmorejo y pisto de verduras .....22.00

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO

50% Bellota, cortado a cuchillo,  
con tostas y tomate especiado .....34.00

TARTAR DE ATÚN ROJO

mayonesa de Kimchi, guacamole,  
sesamo y cebolleta .....26.00

CEVICHE DE CORVINA

en nuestra leche de tigre .....28.00

ENSALADA DEL SOL

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 con burrata,

tomate pelado, canónigos y guacamole (v) ..22.00

### NUESTROS ARROCES AL HORNO DE CARBÓN\*

ARROZ NEGRO DE SEPIA Y BACALAO

con alioli de pimentón  
(mínimo 2 personas) .....precio por pers: 28.00

ARROZ DE RAPE, LANGOSTINOS Y ZAMBURIÑAS

(mínimo 2 personas) .....precio por pers: 32.00

(v) = plato vegetariano - Consulte a nuestro equipo para saber más sobre los alérgenos de nuestra carta



### PESCADOS AL HORNO DE CARBÓN\*

#### LUBINA DE ESTERO

«a la espalda», con verduritas y patatas fritas (mínimo 2 personas) .....precio por pers: 38.00

DORADA DE RACIÓN con verduritas, patatas y aceite de aromáticos de la isla.....29.00

RODABALLO DE ESTERO en salsa verde, ajada y pimientos piquillos ...39.00

PATA DE PULPO con suave toque picante sobre puré de patata casero .....32.00

ATÚN ROJO sobre tabulé y salsa gremolata.....33.00

BURGER ROLL DE BOGAVANTE (80g) con ensaladilla de bogavante.....35.00

GAMBAS MEDITERRÁNEAS al horno de carbón.....P.S.M.

### CARNES AL HORNO DE CARBÓN\*

SOLOMILLO DE BLACK ANGUS con puré de boniato y patata .....36.00

ENTRAÑA DE VACA sobre patatas, piquillos y alcaparrones.....26.00

PRESA DE CERDO IBÉRICO con patatas, berenjenas y manzana .....28.00

STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO patatas fritas y tostas de pan .....28.00

POLLO «PICANTÓN» a baja temperatura, shiitakes escabechados y puré de boniato..26.00

CÔTE DE BOEUF con patatas, pimientos y padrones (mínimo 2 personas) .....84.00 / 1kg

CACHOPO DE TERNERA jamón ibérico, queso fundente con salsa de setas Portobellos .....28.00

CARRE DE CORDERO con cuscús, salsa de yogur y menta.....38.00

### GUARNICIONES

PARA ACOMPAÑAR A NUESTRAS CARNES

- CREMOSO DE BONIATO ASADO AL CARBÓN .....6.00
- ENSALADA VERDE .....6.00
- PATATAS BRAVAS CON ALIOLI Y SALSA BRAVA..7.00
- TOMATE PREPARADO, ACEITE Y SAL VOLCANICA.....6.00
- VERDURA SALTEADA DE TEMPORADA .....6.00
- SETA SHIITAKE EN ESCABECHE CASERO....6.00

#### >>> PARA NIÑOS >>>

- MILANESA DE POLLO con patatas y salsa de tomate casera .....16.00
- LASAÑA A LA BOLOGNESE .....16.00

### - POSTRES -

\* TARTA DE QUESO CASERA TIPO COULANT, FRUTOS ROJOS Y HELADO DE FRESAS 14.00

\* TARTA BANOFFEE 14.00

\* BROWNIE DE CHOCOLATE NEGRO CON HELADO DE VAINILLA Y FRESAS 14.00

\* TARTA DE ZANAHORIA 14.00

\* LIMÓN PIE 14.00

\* COULANT DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE CON HELADO DE VAINILLA 14.00

\* PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA  
INDIVIDUAL 13.00  
A COMPARTIR 25.00

(\*) El horno de carbón Josper es el aliado perfecto de los chefs más exigentes para conseguir braseados de la más alta calidad sin renunciar a nuestros orígenes familiares, a la nobleza del carbón de la mejor leña y al ancestral arte de la brasa gastronómica