

## ENTRADAS

### GAMBAS AL AJILLO ④

Camarones cocinados en aceite de oliva con ajo y chile

### CEVICHE MIXTO ④

Variedad de marisco, pulpo, calamar, camarón y pescado, marinados en limón y servidos con pico de gallo

### CEVICHE DE CAMARÓN ④

Marinados en limón y servidos con pico de gallo

### ENSALADA IBICENCA

Ensalada de papa y atún con vegetales, huevo, tomate y un toque de aceite de oliva

### ENSALDA DE PULPO ④

Servida con vegetales, aderezada con limón y aceite de oliva

### CÓCTEL DE GAMBAS

Con cebolla, tomate, aguacate y salsa de cóctel casera

### AGUACHILES DE CAMARÓN ④

Marinados en salsa de cítricos y chiles

## SOPAS

### SOPA DE PESCADO ④

Caldo de pescado con vegetales brunoise

### SOPA CON HUEVO ④

Sopa de pollo y puerro con vegetales y huevo

### CREMA DE ELOTE ④⑤

Con vegetales y papa

## ARROCES

### ARROZ A BANDA ④

Acompañado con alioli

### ARROZ CON PESCADO ④

Con pescados del Golfo de México

### ARROZ CON MARISCOS ④

Con camarones, calamares, almejas y mejillones

### ARROZ NEGRO ④

Con mariscos, tinta de calamar y alioli

### ARROZ CON VERDURAS ④

Con vegetales de temporada

## PESCADOS Y MARISCOS

### GUISADO DE PESCADO ④

Pescado del Golfo de México acompañado de papas y vegetales a la parrilla

### PARRILLADA DE PESCADOS Y MARISCOS

Salmón, mahi mahi, tilapia, almejas, mejillones y camarones con un toque cítrico

### BACALAO A LA PORTUGUESA ④

Bacalao al horno con papas y un sofrito de vegetales

### FRITA DE PULPO ④

Guisado con papas y vegetales

## RINCÓN DEL CHEF

### NEW YORK AL QUESO AZUL ④

Corte de ternera con vegetales y salsa de queso azul

### LASAÑA VEGETARIANA ④⑤

Con salsas caseras de tomate y bechamel

## STARTERS

### GARLIC PRAWNS ④

Grilled prawns, cooked in olive oil with garlic and mild chilli

### MIXED CEVICHE ④

Variety of seafood, octopus, squid, fish and shrimp marinated in lemon and served with “pico de gallo”

### SHRIMP CEVICHE ④

Marinated in lemon and served with “pico de gallo”

### CLASSIC IBIZA SALAD

Potato and tuna salad with vegetables, egg, tomatoes and olive oil dressing

### OCTOPUS SALAD ④

Served with vegetables, seasoned in lemon and olive oil

### SHRIMP COCKTAIL

With onion, tomato, avocado and home made cocktail sauce

### SHRIMP AGUACHILES ④

Marinated in a citrus chilli sauce

## SOUPS

### FISH SOUP ④

Fish broth served with brunoise vegetables

### SOUP WITH EGG ④

Chicken leek soup, served with mixed vegetables and egg

### CREAMY CORN SOUP ④⑤

With vegetables and potato

## RICE SPECIALTIES

### A BANDA RICE ④

Served with alioli sauce

### FISH RICE ④

Served with fish from the Gulf of Mexico

### SEA FOOD RICE ④

With shrimp, squid, clams and mussels

### BLACK RICE ④

With squid ink and alioli sauce

### VEGETABLE RICE ④

With seasonal vegetables

## FISH AND SEAFOOD SPECIALTIES

### FISH STEW ④

Fish from the Gulf of Mexico served with potatoes and grilled vegetables

### FISH

AND SEAFOOD COMBO ④  
Salmon, mahi mahi, tilapia, clam, mussels and shrimp with a citrus touch

### COD PORTUGUESE STYLE ④

Baked cod served with potatoes and sautéed vegetables

### OCTOPUS “FRITA” ④

Tender octopus with potatoes and vegetables

## THE CHEF'S CORNER

### BLUE CHEESE NEW YORK STEAK ④

New York steak served with vegetables and melted blue cheese sauce

### VEGETARIAN LASAGNA ④⑤

Pasta layers with vegetables and our homemade pomodoro and white sauce

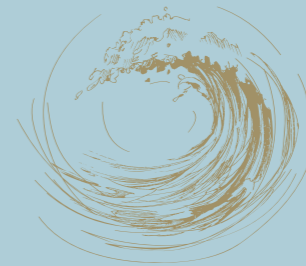
④ PLATILLO VEGETARIANO

⑤ PLATILLO LIBRE DE GLUTEN

④ VEGETARIAN DISH

⑤ GLUTEN FREE DISH

Consumir alimentos crudos puede presentar un riesgo para tu salud.  
Eating raw food may pose a risk to your health.



POSEIDÓN