

Moët & Chandon Ice Edition

servido con fruta roja, menta, lima

botella 75,00

The Food Bar Signature Gin and tonic

Gin Mare, Schweppes tonica,
romero y albahaca

11,50

Mai Tai

ron añejo, amaretto, naranja,
piña, lima, angostura

8,50

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

7,50

Daiquiri frozen

de fresa: ron blanco, lima, azucar
y fruta por elegir 9,50

classico: ron blanco, lima, azucar
8,50

ENTRANTES DEL MAR Y DE LA TIERRA

Sopa fría de yogur pepino, nueces, lima, hierbas frescas	7,50
Sopa de tomate a nuestra manera	7,50
Dim sum 4 sabores, cerdo, pollo, ternera, gambas	12,50
mayonesa de wasabi, salsa de soja	
Carpaccio de solomillo de ternera	14,50
mayonesa de trufa negra, rucula, parmesano	
Gambas en panko	12,50
wakame, mayonesa de wasabi	
Pulpo	14,50
mirin, chalotes, patatas, alioli de ajo negro	

TARTAR

Solomillo de ternera
clásico steak tartar
14,75 / 24,75*

Tartar de atún
huevo pochado, aguacate
y trufa negra
16,75 / 24,75*

*Se sirve con patatas fritas y ensalada

ENSALADAS

Cesar clásico	12,50
pollo rebozado, tomate, anchoas, parmesano, picatostes	
Burrata	12,50
tomate ecológico, albahaca, aceitunas taggische	
Ensalada queso de cabra	12,75
nueces, manzana seca, brotes, tapenade, peperonata	
Quinoa	10,00
tabuleh, mango, naranja, aguacate, tartar de tomate	
Calabaza al horno con queso feta	10,00
nueces, tomate, pasas y rúcula	

PARA COMPARTIR mínimo 2 personas

Bandeja The Food Bar	p.p.	22,50
jamón ibérico, ostras, gambas, nigiri de lubina, sashimi, steak tartar		

OSTRAS

Gillardeau No 1	unidad	4,25
Perlas de Valencia No 1	unidad	4,00
Ostra fin de claire	unidad	3,50
Degustación de ostras	6 unidades	23,50
2 perlas de Valencia, 2 Gillardeau, 2 fin de claire		

MARISCOS DE NUESTRO MAR

Mejillones a la marinera o al estilo tailandés	12,50
Almejas con ajo, mantequilla y cilantro	16,50

THE FOOD BAR

BY REPUBLIC ©

DE LA TIERRA

Hamburguesa de Angus premium	250 gr.	14,50
Solomillo de ternera "señor" salsa bearnesa		24,50
36 días de curación 200 gr		
Solomillo de ternera "señora" salsa bearnesa		19,50
36 días de curación 140 gr.		
The Food Bar steak, salsa pimienta		21,50
36 días de curación 250 gr.		
Angus beef rib eye, salsa chimichurri		28,50
36 días de curación 300 gr.		
Chuletón de cerdo ibérico a baja temperatura, en su jugo, col rojo estofado con semillas de hinojo, chutney de granny smith estilo "Foodbar"		19,50
Paletilla de cordero, salsa vino tinto		21,50
preparado a bajo temperatura		
Espárragos		19,50
huevo pochado, enoki, trufa fresca, pure de patatas, salsa vino tinto		
Peking duck		19,75
mandarin crepes, confit de pato, salsa hoisin		
Chateaubriand 450 gr. (min. 2pers.) p.p.		29,50
preparado en su mesa, verdura de temporada, patatas al romero, salsa bearnesa		

DEL MAR

Atún rojo, salsa de yogur, pepino, ajo de nuestro mar, en costra de 4 pimientos	200 gr.	18,50
Filete de salmón, salsa azafrán		18,50
con costra de hierbas y almendras		
Filete de lubina a la marinera		26,50
almejas, gambas, mejillones, tomate, perejil		
Suquet estilo The Foodbar de vieiras, gambas, pulpo		22,50
Gambón al ajillo (7 und.)		16,50
ajo, hoja de limón, cilantro, cebolla roja, sweet chili		
Bogavante a la barbacoa	500 gr.	37,50
Bogavante a la marinera	500 gr.	47,50
Cangrejo real, hervido o plancha	precio p.100 gr.	13,50
servido con tres salsas frías		

Nuestro Restaurante dispone de información sobre los productos alérgenos presentes en la carta, por favor pregunte a su camarero.

AL HORNO DE NUESTRA COSTA

(pescado o bogavante entero)

Lubina o dorada entera	precio p. kilo	59,50
a la sal o a la marinera		
Bogavante salvaje a la marinera	precio p. kilo	110,00
de la costa de Ibiza		
Lenguado Holandés (500 GR) *		32,50
a la meunière o a la plancha		
* se sirve con verdura de temporada y patatas en mantequilla		

PERU / JAPÓN

Ceviche de salmón	9,50
leche de coco, pimientos, lima	
Ceviche de lubina	14,50
mango, pomelo, cilantro y pimientos	
Sashimi bowl	21,50
vieiras, lubina, salmón, atún, huevos de pescado	
suplemento cangrejo real, hervido o plancha	precio p.100 gr. 13,50
Poke bowl - sushi estilo Hawaiano	19,50
con salmón, atún o lubina y verduras	

ITALIA

Ravioli de espinaca	14,50
ricotta, salvia, mantequilla, parmesano	
Risotto frutti di mare	18,50
con mariscos, gambas, mejillones, pulpo, almejas	
Linguini frutti di mare	18,50
con mariscos, gambas, mejillones, pulpo, almejas	

ASIÁTICA

Curry verde de pollo estilo Tailandés	17,50
arroz basmati, cilantro, verduras crujientes	
Curry rojo de cordero Tailandés	18,75
cordero, cilantro, chutney de mango, papadum	
Saté de pollo	18,50
salsa de cacahuets, pan de gamba, atjar tjampoer, judías verdes, agridulce	

PAN BAO

Salmón	17,50
crujiente, hinojo, estragón, alioli, soja, jengibre	
Pollo	17,50
crujiente, cilantro, col blanco estilo tjampoer, soja, jengibre	

GUARNICIONES

Patatas fritas	3,50
Patatas al romero y ajo	3,50
Patatas en mantequilla de hierbas	3,50
Ensalada verde	4,50
Verduras de temporada en mantequilla de hierbas	4,75