






PARA PICAR...

Patatas con sobrasada y miel 	9,50€
Potatoes with sobrasada and honey	
Croquetas de jamon curado con salsa queso de Mahón 	9,90€
Cured Ham Croquettes with Mahon Cheese sauce	
Croquetas de mejillón y gamba roja con alioli de yuzu 	10,30€
Mussel and prawn croquettes with Yuzu Alioli	
Langostinos crujientes son salsa agridulce de mango 	12,90€
Crunchy Shrimps with sweet mango sauce	
Anchoas especiales 	12,70€
Special Anchovies	
Calamarcitos con aceite de jengibre 	13,70€
Squid in Ginger oil	
Zamburiñas con ajo y perejil 	13,90€
Sea Scallops in garlic and parsley	
Carpaccio de ternera nacional con aceite de trufa 	14,50€
National Beef Carpaccio with truffle oil	
Brocheta de pollo teriyaki con arroz naranja y miel 	14,80€
Teriyaki Chicken skewer with orange and honey rice	
Tabla de quesos nacionales 	15,70€
Cheese board (National cheese)	
Crab soft shell sweet sour mint 	19,50€
Soft shell crab sweet sour mint	





A LA BRASA ! CON CARBÓN DE MENORCA

Pechuga de pato con coulis rojos	19,80€
Duck breast with red coulis	
Tataki de waygu 	21,50€
Waygu Tataki	
Ventresca de atún a la brasa 	23,50€
Grilled Tuna Belly	
Pata de pulpo brasa 	23,80€
Grilled Octopus Leg	
Entrecot de angus	24,50€
Angus Boneless Rib-eye	
Solomillo ternera nacional con salsa de setas	24,90€
Sirloin Steak	

HAMBURGUESAS De 13:00 a 18:30h

Hamburguesa de angus con lechuga, tomate, cheddar y bbq 	15,50€
Angus beef burger with lettuce, tomato cheddar cheese and BBQ	
Hamburguesa vegetariana beyond premium con mayo de trufa 	15,80€
Vegetarian burger beyond premium with truffle mayonnaise	

POSTRES

Tarta de zanahoria 	7,50€
Carrot cake	
Tarta de queso 	7,90€
Cheesecake	
Coulant de chocolate y helado de mora 	7,90€
Chocolate coulant with blackberry ice cream	
Surtido de ensaimadas con helado menorquín	7,90€
Ensaïmadas with Menorcan ice-cream 	
Flor de Ivette	8,20€
Ivette flower	

BEBIDAS VINOS

BLANCOS

RUEDA

K-NAIA (Verdejo)	19,50€
CUATRO RAYAS (Sauvignon blanc)	20,00€
JOSÉ PARIENTE (Verdejo)	22,00€

RIAS BAIXAS

EIDO DA FONTE (Albariño)	21,00€
TERRAS GAUDA (Albariño, Loureiro, caiño bl)	24,50€
MAR DE FRADES (Albariño)	27,00€

OTROS VINOS BLANCOS...

PAZO DO MAR (Treixadura)	19,00€
MERLUZO BINIFADET (Chardonnay, Malvasia Moscatell, Menorca)	19,50€
POLVORETE (Godello, Bierzo)	21,00€
TXACOLI TXOMIN ETXANITZ (Hondarrabi Zubi (Getariako))	21,00€
VILLA WOLF (Gewurztraminer, Alemania)	23,00€
HABLA DE TI (Sauvignon blanc, Extremadura)	24,00€
CLOUDY BAY (Sauvignon blanc, New Zeland)	39,00€

VINOS TINTOS

RIOJA

EL ANDEN (Tempranillo Garnacha)	22,00€
AMAREN BY LUIS CAÑAS (Tempra. Garnacha)	28,00€
ALLENDE CRIANZA (Tempranillo)	35,00€

RIBERA DE EL DUERO

VIRIDIANA ROBLE (Tempranillo)	19,50€
FINCA RESALSO (Tinto fino)	21,00€
CEPA 21 (Tinto fino)	28,00€
PAGO DE LOS CAPELLANES CRI. (Tinto fino)	39,00€
MALLEOLUS BY EMILIO MORO (Tinto fino)	56,00€

OTROS VINOS TINTOS...

TERMES DE NUMANTHIA (Tinto de Toro, Toro)	21,00€
BINITORD NEGRE (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Monastrell, Menorca)	23,50€
HABLA DEL SILENCIO (Sirah, Cabernet Tempranillo, Extremadura)	37,00€
ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL (Tempranillo, Cabernet, Merlot, Syrah)	39,00€
DOMAINE DUBOIS BOURGOGNE (Pinot Noir, Bourgogne)	48,00€

VINOS ROSADOS

SOMMOS ROSE (Sirah, Garnacha, Somontano)	19,00€
CHIVITE LAS FINCAS (Garnacha, Tempranillo (Somontano))	21,00€
BINIFADET (Merlot, Syrah, Menorca)	22,00€
A DE ARINZANO (Tempranillo Pago Arianzo)	23,50€
WISPERING ANGEL CHATEAU D'ESCLANS (Cinsault, Garnacha, Morvedre, Syrah, Cote de provence)	35,00€

SANGRÍA

Sangría vino tinto Lolea (750 cl)	17,00€
Sangría vino blanco Lolea (750 cl)	17,00€

ESPUMOSOS

CAVAS

IVETTE Brut Reserva	21,00€
BERTHA LOUNGE brut Rose	25,00€
ARS COLLECTA GRAN RESERVA Blanc de blancs	32,00€

CHAMPAGNE

MOET CHANDON brut imperial	65,00€
MOET CHANDON ice imperial	89,00€
RUINART BRUT	90,00€
TAITTINGER PRESTIGE ROSE	88,00€
RUINART brut Rose	98,00€
DON PERIGNON	270,00€



COCTELES / COCKTAIL

*MOJITO (Menta, lima Ron y soda)	12,00€
*MOJITO IVETTE (Menta, lima, Ron, soda y frutos rojos)	15,00€
*MOJITO MANGO (Menta, lima, Ron, soda y mango)	15,00€
*MOJITO PASION FRUIT (Menta lima, Ron, soda, passion fruit)	15,00€
*CAIPIRINHA (lima y cachaza)	12,00€
*CAIPIROSCA (Lima y Vodka)	12,00€
COMBINADOS	12,00€
COMBINADOS PREMIUM	“ver carta”















CERVEZAS

ESTRELLA COPA BALÓN (40cl)	3,50€
ROSA BLANCA	3,90€
BOTELLA DAURA (SIN GLUTEN)	3,50€
BOTELLA DAMM FREE SIN ALCOHOL	3,00€
SHANDY COPA BALÓN (40cl)	3,00€
REFRESCOS	2,50€
COPA DE VINO	3,90€
AGUA	4,00€
APEROL SPRITZ	10,00€

NUESTRAS ENSALADAS !

Ensalada ivette	12,50€
(rucula, mango, aguacate, cebolla morada y cilantro) Ivette Salad (rocket, mango, avocado, red onion and coriander)	
Ensalada de microhierbas de Menorca con viera naranja y hinojo 	13,80€
Menorcan micro herbs with orange and fennel Scallop Salad	
Burrata con salmón y pesto 	13,90€
Burrata with salmón and pesto	

Todas nuestras salsas son artesanas.

 Huevo /egg	 Fruto de cáscara/Nuts	 Moluscos/Clams
 Pescado/ Cheese	 Apio/Celery	 Altramuces/Lupins
 Cacahuets/Oeabyts	 Mostaza/Mustard	 Gluten/Gluten
 Soja/Soy	 Granos de Sésamo/Sesame seds	 Crustáceos/Crustaceans
 Lácteos/Dairy	 Dióxido de azufre y sulfitos/sulfur dioxide and sulphites	

IVETTE