

PARA COMPARTIR

PATATAS FRITAS CON SOBRASADA Y MIEL

Patatas cortadas en casa, fritas y bañadas con sobrasada y miel de azahar

YUCA FRITA TRUFADA Y QUESO PARMESANO

Bastoncitos de yuca frita bañadas de queso parmesano, trufa y crema agria

CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN IBÉRICO

Creemosas croquetas de pollo asado y jamón ibérico

CROQUETAS DE GAMBÓN

Creemosas croquetas de gambón acompañadas de un culis de pimientos del piquillo

TAQUITOS DE BACALAO CRUJIENTE

Tortillitas de maíz rellenas de bacalao crujiente, chalotas caramelizadas y pico de gallo con piña

LANGOSTINOS CRUJIENTES

Langostinos crujientes y chutney agridulce de piña

MEJILLONES DE MENORCA MARINERA

Mejillones con una rica salsa marinera

ZAMBURIÑAS IVETTE

Zamburiñas marinadas con jugo de lima, cebolla roja encurtida, aceite de ibérico con guindillas y caviar

BROCHETA DE POLLO TERIYAKI

Brochetas de pollo marinado en salsa teriyaki acompañado de arroz jazmín y una salsa de naranja y miel

TABLA DE QUESOS NACIONALES

CARPACCIO DE WAGYU

Finas lascas de solomillo de wagyu, macerado con lima, queso parmesano, alioli de cilantro y ensaladilla de higos y tomates secos

ENTRANTES

ENSALADA DE VIEIRAS, HINOJOS GRILLADOS, MANDARINAS Y MICRO HIERBAS

Vieiras confitadas sobre una cama de micro hierbas, hinojos al grill, mandarinas y vinagreta de mostaza antigua y miel

ENSALADA DE BURRATA

Fresca burrata sobre un nido de rúcula, pipas de calabaza, pesto de tomates secos y perlas de aceto balsámico

ENSALADA IVETTE

Tomates frescos, pimientos confitados, ventresca de atún, langostinos y algas wakame, tobiko

MERO CRUJIENTE CON CHUTNEY DE MANGO

Dados de mero crujientes, acompañados de chutney casero de mango

WOK DE VERDURITAS Y SETAS SILVESTRES

Verduritas frescas de temporada con setas silvestres y brotes de soja

CEVICHE TROPICAL

Corvina cortada en cubos, marinada finamente con jugo de maracuyá, leche de tigre, lima y mango

CEVICHE CLÁSICO CON CREMA DE AGUACATE

Corvina cortada en cubos, marinada finamente con leche de tigre, lima y guacamole picante

TIRADITO DE PASTRAMI DE ATÚN

Lomo de atún macerado con pimienta verde, vinagre de manzana, hierbas de Provenza

CARPACCIO DE PULPO CON VINAGRETA MEDITERRÁNEA

Finas lascas de pulpo marinadas con aceitunas Kalamata, alcaparras y tomillo fresco

TARTAR DE CORVINA Y SORBETE DE MOJITO

Corvina cortada finamente y macerada con miso adornada con un sorbete de mojito y micro hierbas

PLATOS FUERTES

RISOTTO DE TRUFA Y QUESO MAHÓN

Arroz carnaroli finamente cocido con crema de queso mahón y trufas negras

RISOTTO MELOSO DE MARISCOS

Arroz carnaroli finamente cocido con pulpo, gambas, mejillones y chipirones

CANELONES RELLENOS DE BUEY DE MAR

Canelones rellenos de buey de mar, bañados de una velouté de cangrejo y queso Idiazábal

TATAKI DE ATÚN

Lomo de atún con costra de mostaza y sésamo negro, verduritas salteadas, ajo blanco y salsa de la casa

CHURRASCO DE CORVINA

Lomo de Corvina con papitas al horno y chimichurri

CHURRASCO DE MERO

Lomo de mero sobre patatas panaderas y crema de bisque de marisco

PULPO AL GRILL

Pata de pulpo grillada sobre una crema de patatas, crujiente de jamón ibérico y aceite de paprika ahumada

ENTRECOT DE LOMO ALTO 350gr.

Corte de carne muy marmoleado a la brasa, acompañado de un chimichurri fresco y papines al horno

SOLOMILLO DE VACA PREMIUM 250gr.

Rico y jugoso solomillo a la brasa, salsa merlot y puré de papas trufado

CHULETÓN DE VACA MADURADA DE MENORCA 1,2KG

Jugoso corte de vaca madurada de Menorca, acompañado de un chimichurri casero

POSTRES

SORBETE DE MOJITO

TARTA DE ZANAHORIAS

COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE MORAS

SURTIDO DE ENSAIMADAS CON HELADO MENORQUÍN

TARTA DE QUESO

FLOR DE IVETTE



SNACKS

PATATAS FRITAS CON SOBRASADA Y MIEL

Patatas cortadas en casa, fritas y bañadas con sobrasada y miel de azahar 🍷🍯

YUCA FRITA TRUFADA Y QUESO PARMESANO

Bastoncitos de yuca frita bañadas de queso parmesano, trufa y crema agria 🍷🍷🍷

CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN IBÉRICO

Cremosas croquetas de pollo asado y jamón ibérico 🍷🍷🍷

CROQUETAS DE GAMBÓN

Cremosas croquetas de gambón acompañadas de un culis de pimientos del piquillo 🍷🍷🍷🍷🍷

LANGOSTINOS CRUJIENTES

Langostinos crujientes y chutney agridulce de piña 🍷🍷🍷🍷

ENSALADA DE BURRATA

Fresca burrata sobre un nido de rúcula, pipas de calabaza, pesto de tomates secos y perlas de aceto balsámico 🍷🍷

MERO CRUJIENTE CON CHUTNEY DE MANGO

Dados de mero crujientes, acompañados de chutney casero de mango 🍷🍷

BROCHETA DE POLLO TERIYAKI

Brochetas de pollo marinado en salsa teriyaki acompañado de arroz jazmín y una salsa de naranja y miel 🍷🍷🍷🍷

TABLA DE QUESOS NACIONALES

🍷

CARPACCIO DE WAGYU

Finas lascas de solomillo de wagyu, macerado con lima, queso parmesano, alioli de cilantro y ensaladilla de higos y tomates secos 🍷🍷

CEVICHE TROPICAL

Corvina cortada en cubos, marinada finamente con jugo de maracuyá, leche de tigre, lima y mango 🍷

RISOTTO MELOSO DE MARISCOS

Arroz carnaroli finamente cocido con pulpo, gambas, mejillones y chipirones 🍷🍷🍷🍷🍷

🍷 Huevos 🍷 Pescado 🍷 Cacahuete 🍷 Soja 🍷 Lácteos 🍷 Frutos de Cáscara 🍷 Apio 🍷 Mostaza

🍷 Granos de Sésamo 🍷 Dióxido de Azufre y Sulfitos 🍷 Moluscos 🍷 Altramuces 🍷 Gluten 🍷 Crustáceos

COCKTAILS

Mojito Lima

Mojito Fresa

Mojito Maracuyá.....

Daiquiri

Daiquiri Fresa

Margarita

Gyn Fizz.....

Cosmopolitan

Old Fashion

Pisco Sour.....

Whiski Sour.....

Expreso Martini

Negroni.....

Moscow Mule

Bloody Mary.....

BEBIDAS

SANGRÍA

Sangría vino tinto Lolea (750 ml)
Sangría vino blanco Lolea (750 ml)

COCKTAILS

MOJITO clásico (Menta, lima, ron y soda)
MOJITO Ivette (Menta, lima, ron, soda y frutos rojos) ...
MOJITO Mango (Menta, lima, ron, soda y mango)
CAIPIRINHA (Lima y Cachaza).....
CAIPIROSCA (Lima y Vodka).....
APEROL SPRITZ.....
Combinados.....
Combinados premium.....

CERVEZAS

Estrella copa balón (40 cl.)
Rosa Blanca
Botella Daura (sin gluten)
Botella Damm Free sin alcohol.....
Shandy copa balón (40 cl.).....

REFRESCOS.....

COPAS DE VINO

Copa vino blanco Verdejo
Copa Sommos Rosé
Copa vino blanco Albariño
Copa vino tinto Loess (Ribera del Duero crianza).....
Copa Cava

IVETTE

WINES & DRINKS



VINOS

● BLANCOS ●

Verdejo

K-NAIA · Rueda
Entrada suave y fresca, con un paso por boca untuoso que se equilibra con una acidez bien integrada y un final persistente.

LOESS · Rueda
Entrada muy agradable. Paso ligero, intenso y untuoso. Gran carga frutal. Muy buena acidez, de las que incitan el trago. Final largo de buena persistencia que deja notas cítricas en retronasal.

TOMÁS POSTIGO · Castilla y León
8 meses Barrica
En boca es un vino blanco sabroso, graso, untuoso. Con una gran acidez y mucha presencia de fruta. Elegante, largo y persistente.

Souvignon blanc

IIABLA DE TI ... · Extremadura
Es un vino fresco, intenso y muy agradable; con una larga persistencia de frutas tropicales

ASTRALES · Rueda
Muy expresivo, nos recuerda a flores de limón con notas de frutas exóticas, mango y piña. Fresco y redondo en boca

CLOUDY BAY · Nueva Zelanda
En boca es elegante, fresco y concentrado. Mantiene una muy buena acidez, un marcado perfil mineral y el final es persistente

Albariño

ABADIA SAN CAMPIO · Rias Baixas
Envolvente, fresco, con buen equilibrio y con el característico toque mineral, típico de la zona. Con notas frescas de fruta cítrica.

DO FERREIRO · Rias Bruxas
Equilibrado, estructurado y fresco. De buen cuerpo y acidez y agradable suavidad. Retronasal y posgusto amplio y elegante

TERRAS GAUDA · *Albariño, Loureilo, Caiño Blanco*
En boca el ataque es sabroso, el paso es fresco y el final es muy amable. Un vino fluido que se disfruta de principio a fin

Godello

O LUAR DO SIL · Valdeorras
El paso por boca es fresco y persistente sin perder la acidez equilibrada propia de la variedad

MANAR DOS SEIXAS · *Treixadura, Godello, Albariño y Loureilo* · Ribeiro
El vino Alma mater de Gallina de Piel Wines. Un solo viñedo, plantado en los suelos graníticos del valle del Miño, es el origen de este blanco de producción limitada y fragante nariz a cítricos y fruta blanca, al que el trabajo sobre lías le sumó notas de pan fresco y levaduras finas

Chardonnay

MERLUZO BLANC DE BLANCS
Aroma fresco, ligero y aromático. Boca amable, frutal y ligera. Vino alegre y desenfadado que animará cualquier comida informal

ROPITEAULES PLANTS NOBLES CHARDONNAY · Francia.....
Presenta una entrada amplia y voluminosa. Es un vino suave, sabroso y muy fresco. Acidez marcada y final correcto

CHABLIS LA CIIBLISIENNE LA SEREINE · Borgogne Francia
Limpio y brillante. En nariz destacan los aromas de fruta blanca en sazón, junto a recuerdos minerales y de hierba fresca y cebollino. En boca es muy seco, refrescante y crujiente, final de boca elegante y sabroso

Otras uvas

COSTERS AT ROCA · *Xarel-lo, Macabeo, Malvasia de Sitges* · Penedes
En boca es amplio, sabroso y muy afrutado. Un vino con una acidez equilibrada y con un final deliciosamente salino

TXOMIN ETXANIZ HONDARRAI ZURI TXACOLI · Getariako Txacolina
Aromas de fruta blanca madura con notas minerales y algo salinas.Entrada agradable y fresca. Bien estructurado y con muy buena acidez. Sensación de ligero carbónico, con final largo y cítrico

VILLA WOLF GEWURZTRAMINER · Alemania
Color amarillo pajizo claro. Fragancia limpia e intensa con notas de cítricos. Notas florales, rica en sabor. De carácter afrutado y delicado en boca

● ROSADOS ●

SOMMOS COLECCIÓN · *Syrah, Garnacha* · Somontano
Rosa pálido con irisaciones azuladas. Notas cítricas como pomelo, fruta roja fresca como fresas ácidas y flores blancas. Destaca su acidez y tensión en boca. Vivo y refrescante

CHIVITE LAS FINCAS · *Garnacha, Tempranillo* · I.G.P. 3 RIBERAS (Navarra)
Es fresco, muy frutal y sabroso. Muestra una acidez refrescante y una buena estructura

A DE ARINZANO · *Tempranillo* · Vino de pago
Entrada fresca. Un vino aterciopelado, fino y elegante que se muestra muy vivaz, expresivo, nervioso y excitante. Final sedoso, amable y persistente

BINIFADET TANCA 13 · *Merlot* · Menorca
El gusto es largo y persistente dominando los recuerdos frutales y cremosos. Un rosado elegante y sutil pero con cuerpo y estructura, ideal para los paladares más atrevidos

WHISPERING ANGEL CHATEAD DESCLANS ROSÉ · *Cinsault, Garnacha, Morvedre, Syrah* · Cote de Provence
Destacan aromas florales, a pequeños frutos rojos, sandía y nectarina, junto a un toque cítrico y un tanto herbal. De cuerpo medio y gran frescura en boca. Sabroso y elegante

● TINTOS ●

LOESS INSPIRATION · *Tempranillo* · Ribera del Duero
6 meses
Fresco y suave al paladar, con un dulce tanino que recuerda a la pepita, postgusto pleno de sabor y aromas en continua evolución, así como una muy larga persistencia en boca.

EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN · *Tempranillo, Garnacha* · Rioja.....
14 meses
Posee aromas de buena intensidad de regaliz de fresa, frutos rojos silvestres y toques de madera. En boca resulta equilibrado, taninos finos y delicados, y final largo.

BINIFADET TINTO SYRAH · *Merlot, Syrah* · Menorca.....
Color cereza brillante. Aroma agradable, elegante y balsámico, muy presentes las notas de hierbas aromáticas bien equilibradas con la fruta madura y especias dulces de su aporte de crianza en barrica.

HABLA DEL SILENCIO · *Syrah, Cabernet sauvignon Tempranillo* · Extremadura
6 meses
Es un vino goloso, fresco y carnoso a la vez, con abundantes notas frutales y bombón de licor de cerezas.

MUGA CRIANZA · *Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano* · Rioja
24 meses
De cuerpo medio en paladar, el vino muestra un magnífico equilibrio con toques de granos de café tostado, fruta madura, taninos sedosos y un final prolongado.

SCALA DEI PRIOR · *Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon* · Priorat
12 meses
Estructurado y con cuerpo. Afrutado, de taninos finos y perfecta acidez. Expresivo y fino. Intensas notas de frutas rojas junto a toques de violetas y aromas especiados de pimienta o matices del bosque.

PAGO DE CAPELLANES CRIANZA · *Tempranillo* · Ribera del Duero
15 meses
Fresco, vivo, de elegante complejidad, con matices cremosos y finos tostados. Taninos polimerizados envolventes y densos. Sutil y elegante. Equilibrado para beber desde ahora y con capacidad para envejecer en botella.

TOMÁS POSTIGO 3er AÑO · *Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec* · Ribera del Duero
12 meses
Con buena acidez, suave, bien estructurado y muy frutal. Envolvente pleno en sabores, taninos suaves. Final de boca largo y muy frutal, grata madurez y ligero amargor que reduce la sensación de calidez.

● ESPUMOSOS ●

IVETTE BRUT RESERVA · *Macabeo, Xarel-lo, Parellada* · Cava.....
15 meses
Muy agradable, refrescante. Elegante y con una burbuja fina bien integrada.

AT ROCA ROSÉ BRUT NATURE RESERVA ECO · *Macabeo, Garnacha Tinta* · Classic Penedés
20 meses
En boca es muy afrutado, fresco y de magnífica acidez, fino y elegante, con el carbónico muy cremoso y bien combinado. En conjunto es vivo, equilibrado, redondo y elegante.

ESPARTER AT ROCA RESERVA BARRICA ECO · *Chardonnay, Xarel-lo, Parellada* · Classic Penedés.....
30 meses
Gran amplitud aromática de los cuales destacan los aromas a melocotón y nectarinas sobre un fondo de brioche y frutos secos. En boca es complejo, untuoso, equilibrado y amplio.

● CHAMPAGNE ●

VEUVE CLICQUOT ROSÉ · *Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*.....
36 meses
Complejo y refinado mezclando frutas rojas con notas de evolución muy nobles. En boca expresa una gran estructura con un final largo impresionante

VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL · *Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*
36 meses
Intenso y carnoso con recuerdos jugosos y persistentes de melocotones y frutos del bosque con una sutil nota mentolada que le aporta frescor

RUINART BRUT ROSÉ · *Chardonnay-Pinot Noir*
Un rosado sublimemente rosa, delicadamente irisado con sus destellos de oro y coral. Un vino perfectamente equilibrado, sedoso y fresco a la vez. Un toque afrutado que hechiza el paladar, con su delicada sensualidad y su extraordinaria consistencia. Un vino delicado para un lujo delicado

RUINART BLANC DE BLANCS · *Chardonnay*
Vinos de reserva de los 2 años anteriores
Ruinart Blanc de Blancs se elabora íntegramente con la mejor chardonnay de los mejores Premiers Crus de la Cote des Blancs y la Montagne de Reims, su finura aromática se asocia con la redondez de Sézannais y la frescura del Valle de Vesle

DOM PERIGNON VINTAGE · *Chardonnay, Pinot Noir*
10 años
Amplio y voluptuoso en boca. Recuerdos de hinojo y fruta blanca. Muy largo y maravillosamente equilibrado. Recuerdos cítricos que le aportan frescura. Majestuoso

KRUG GRANDE CUVÉE · *Pinot, Pinot Meunier, Chardonnay*
Sabores ricos y ácidos de limón y pomelo realzado por la sutileza de sus burbujas finas y elegantes. No tiene añada. Es una mezcla de vinos de sus viñedos selectos y de vinos de reserva hasta de 6 o 7 años anteriores.