



RESERVA EN OTROS RESTAURANTES DEL GRUPO:

isabella
BEACH CLUB MENORCA

ENRICANA
CALA MORELL

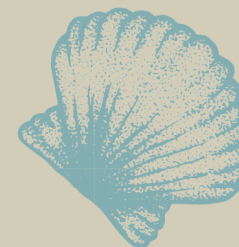
FRANCESCA
RISTORANTE ITALIANO
By Gaudi

Lacala
PIZZERIA
GOURMET

ROSARIO
CALA EN BLANES

ARANGÍ
CAFÉ & RESTAURANT

IVETTE



PARA COMPARTIR

CARPACCIO DE WAGYU

Finas láminas de solomillo de wagyu, marinado con lima, lascas de queso parmesano y pesto de albahaca y pistacho

TABLA DE QUESOS DE MENORCA

Tablade quesos Mahón, Añejo, curado, semicurado, cabra confinashierbas y oveja de Menorca, almendras, uvas y coulis de frutos rojos

CROQUETAS DE CHULETÓN MADURADO (5 UDS)

Cremosas croquetas de vaca gallega, en cama de hueso con tuétano coronada con micuit de foie trufado

CROQUETAS DE GAMBÓN (5 UDS)

Cremosa croqueta de gambón, acompañada de base de coulis de fruta de la pasión y por encima un velo de panceta ibérica

CHIPIRONES CRUJIENTES CON YUCAS DORADAS Y SALSA TÁRTARA CASERA

Anillas de chipirón crocantes acompañados con bastones de yuca crujientes y nuestra Salsa Tártara

TACO DE GAMBAS DE TEMPORADA DE MENORCA (3 UDS)

Gambas fritas a la plancha, con un suave guacamole, pico de gallo fresco y una delicada mayonesa de chipotle con toques de salsa americana

ZAMBURIÑAS A LA BRASA CON BECHAMEL DE CEBOLLA, QUESO MAHÓN Y GRANA PADANO (5 UDS)

Zamburiñas selladas al Grill con verduritas de temporada salteadas al wok y Bechamel de Cebolla con queso Mahón

KATSU SANDO DE BACALAO

Bikinide bacalao Katsu, con pan brioche de molde, costra crujiente, salsa Tonkatsu, mayonesa acebuchada y caviar de salmón con toques de cebollino picado

OSTRAS AHUMADAS A LA PARRILLA (1 UD)

NIKKEI: Con ponzu ahumado y pico de gallo.

CARRETILLERO: Con leche de tigre de ají amarillo y chicharrón de calamar

LANGOSTINOS CRUJIENTES AL PANKO CON SALSA SWEET CHILI

Langostinos fritos al panko, acompañados con salsa sweet chili y brotes tiernos

PAN BAO NEGRO AL VAPOR CON PULPO EN SALSA ANTICUCHERA (2 UDS)

Pan Bao relleno de Pulpo en nuestra salsa especial, chimichurri de finashierbas y salsa de ají peruano

PIKEO HUMMUS

Hummus de remolacha acompañado de tofu frito, semillas de girasol, semillas de calabaza, garbanzo frito, pimienta de la vera, papadums y flores comestibles

TRÍO DE CEVICHES

Matrimonio de Ceviches, un trío de bocados: incluye un ceviche clásico, ceviche Ivettede marisco y ceviche Nikkei de atún con toque de fruta de la pasión

ENTRANTES

CEVICHE IVETTE

Dados de corvina marinados en limón, cilantro, ají amarillo acompañados con delicada calamarcrujiente

TIRADITO DE ATÚN ROJO

Láminas de atún rojo ensalada de ají y coulis de fruta de la pasión coronado con aguacate al grill

TARTAR DE SALMÓN

Salmón noruego picado acuchillo marinado con aguacate, limón, especias, Ito togarashi y regañas

CARPACCIO DE PULPO EN SALSA DE ACEITUNA DE BOTIJA

Pulpolaminado con nuestra crema de aceituna Botija, con picado de gallo, aceite de albahaca y aguacate al grill

ENSALADA BURRATA

Burrata fresca con pesto de pistachos y albahaca, tomate de Menorca relleno de dulce de membrillo, pecanas, sal de Maras y coulis de frutos del bosque

ENSALADA IVETTE

Cigalas de temporada a la brasa, mix de tomates Cherry y de colores confitados, mango verde, mix de brotes tiernos, tofu frito, granos de granada, pistachos tostados y aderezo de la casa

Todos nuestros pescados han sido previamente congelados conforme a la normativa vigente para el consumo en crudo o semicrudo.

CAUSA AHUMADA CON BUEY DE MAR

Muselinade patatas ahumada con toques de ají peruano y remolacha, relleno de buende mar, guacamole, tomates Cherry confitados, rabanito bebé y brotes de cilantro

MIX DE VERDURAS AL WOK EN SALSA CHIMICHURRI Y HUMMUS DE REMOLACHA

Verduritas de temporada flambeadas al wok, Chimichurri de menta y finas hierbas con hummus de remolacha

PLATOS FUERTES

LINGUINI EN TINTA DE CALAMAR CON MARISCOS Y QUESO PARMESANO

(Caliente) Linguinis en tinta de sepia, salteados en salsa americana con mariscos flambeados y parmesano rallado

ARROZ MAR Y MONTAÑA

Arroz tipo paella inspirado con gambas de Menorca y colita de Wagyu, salsa Americana, especias, pico de gallo y alioli acebuchado

LASAÑA KETO BOLOÑESA

Láminas de berenjena fritas, bechamel de cebolla, salsa boloñesa y mix de quesos de temporada

TAKI DE ATÚN

Lomo de atún con costra de semillas de sésamo, gazpacho de sandía, aguacate marinado, puntos de ají peruano

BROCHETAS DE POLLO AL CURRY CON HILOS DE BONIATO

Jugosos dados de pollo especiados con Salsa de Curry y guarnición de arroz meloso de leche de coco, aceite infundado, hilos de boniato frito

ARROZ CHAUFA ESPECIAL

Arroz frito con mariscos salteados al wok acompañado de panceta marinada en toques orientales, cocida al cilindro y glaseada

PULPO A LA PARRILLA

Patade pulpo grillada a la parrilla con aderezo de la casa en cama de patatas revolconas

CORVINA A LA PARRILLA

Corvina a la Parrilla servida sobre patata revolcona con sobrasada, acompañada de una ensalada de rúcula, láminas de hinojo, granada, mango, granos de maíz, queso de Mahón y un delicado aderezo de mostaza y miel

POLLO ASADO AL CILINDRO

Medio pollo de corral macerado 24 horas y aderezo horneado al cilindro, ensalada de temporada y patatas acoiradas peruanas fritas, pimentón de la vera, aceite de trufa y queso de Mahón

ENTRECOT DE LOMO ALTO 300 GR

Corte de ternera a la parrilla con chimichurri de la casa y mix de patatas especiales fritas

SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA A LA BRASA

Secreto ibérico a la brasa con salsa anticuchera, patatas baby al chimichurri casero y choclo a la mantequilla

LOMO SALTADO

Dados de solomillo flambeados al wok con gajos de cebolla y tomate, mix de patatas Peruanas y guarnición de arroz con choclo

POSTRES

TARTA DE ZANAHORIA

TARTA DE QUESOS DE MAHÓN Y PISTACHO CASERO

ESFERA DE CHOCOLATE Y MOUSSE DE LÚCUMA SNICKERS

SORBETE DE MOJITO

CESTA DE PAN

-  Huevos
-  Pescado
-  Cacahuete
-  Soja
-  Lácteo
-  Rotos de cáscara
-  Apio
-  Mostaza
-  Granos de sésamo
-  Dióxido de azufre y sulfitos
-  Moluscos
-  Altramuces
-  Gluten
-  Crustáceos

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor informe a su camarero.