

.....
IVA incluido / VAT included
.....



HOSTAL LA TORRE



HOSTALLATORREIBIZA



LATORREIBIZA

.....
+34 971 34 22 71

BOOKINGS@LATORREIBIZA.COM

INFO@LATORREIBIZA.COM

URB. CAP NEGRET 25 · 07820 · SANT ANTONI
.....

Algunos de los elementos presentes en la carta pueden contener alérgenos. La información relativa a estos alérgenos esta disponible para consultar en este local. Pregunte a su camarero.

.....
Some of the elements in the menu may contain allergens. Please ask your waiter for more information if you have any food allergies or intolerances.
.....

hostal la torre

· CAP NEGRET ·

hostal la torre
· CAP NEGRET ·

hostal la torre
· CAP NEGRET ·

CARNE (13.00 - 23.00)

HAMBURGUESA BLACK ANGUS BLACK ANGUS BURGER Con bacon crujiente, queso Scamorza, aguacate y cebolla confitada <i>With bacon, Scamorza cheese, avocado & confit onion</i>	19.50
PECHUGA DE POLLO PAYÉS FREE-RANGE CHICKEN BREAST Marinada en yogurt y especias de la India con arroz basmati <i>Marinated in yoghurt & indian spices with basmati rice</i>	18.00
PRESA IBÉRICA IBERIAN MEAT Con cremoso de topinambur y chutney de piña <i>Iberian pork with jerusalem artichokes cream & pineapple chutney</i>	22.00
OJO DE BIFE (LOMO ALTO 300GR) RIBEYE STEAK (300GR) Al romero con patata asada y alioli de pistacho <i>With rosemary and roasted potatoes accompanied by pistachio alioli</i>	26.00
CODILLO DE CORDERO LAMB SHANK Codillo de cordero confitado a baja temperatura sobre cremoso de boniato glaseado <i>Lamb confit cooked at low temperature with creamy sweet potato glaze</i>	26.00

POSTRES

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE DULCE DE LECHE VOLCANO Con helado de vainilla <i>With vanilla ice cream</i>	8.50
BROWNIE DE CHOCOLATE CHOCOLATE BROWNIE Con helado de nueces de macadami y espuma de dulce de leche <i>With macadamia nuts ice cream & "dulce de leche" caramel foam</i>	8.00
COULANT DE CHOCOLATE CHOCOLATE COULANT	8.00
TARTA DE QUESO CHEESECAKE Con salsa de frutos rojos <i>With berries sauce</i>	8.00
TRUFAS DE CHOCOLATE NEGRO DARK CHOCOLATE TRUFFLES Con crema de mascarpone <i>With mascarpone cream</i>	8.00
HELADOS ARTESANALES HOMEMADE ICE CREAM	6.50

DESAYUNOS (8.00 - 12.30)

YOGURT GRIEGO GREEK YOGHURT Con muesli, miel y fruta fresca <i>With muesli, honey & fresh fruit</i>	5.50	DOS HUEVOS POCHADOS TWO POACHED EGGS Con aguacate y salmón ahumado sobre pan rústico <i>With avocado & smoked salmon on a rustic bread</i>	8.50
REVUELTO DE TOFU TOFU SCRAMBLE Con pimientos rojos, cebolla, cilantro, cúrcuma y pan rústico <i>With red peppers, onion, coriander, turmeric & country bread</i>	7.50	TORTILLA FRANCESA FRENCH OMELETTE Con queso Mahón madurado, albahaca y tomate semi-seco <i>With Mahón cheese, basil & semi-dried tomatoes</i>	7.50
TORTITAS CASERAS HOMEMADE FLUFFY PANCAKES Con arándanos, sirope de arce y mascarpone <i>With blueberries, mascarpone & maple syrup</i>	8.50	EXTRAS Salmón ahumado / <i>Smoked salmon</i> 3.00 Huevo frito o pochado / <i>Fried or poached egg</i> 1.50 Bacon ó aguacate / <i>Bacon or avocado</i> 2.00 Huevos revueltos / <i>Scrambled eggs</i> 3.00 Mermelada de Ibiza / <i>Ibiza jam</i> 1.50	
PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA SEASONAL FRUIT PLATTER	8.00	DESAYUNO CONTINENTAL CONTINENTAL BREAKFAST Café o té, zumo de naranja, bowl de frutas, bowl de yogurt griego y muesli, tostadas, croissant, jamón y queso, tomate, mermelada y mantequilla <i>Coffee or tea, orange juice, fruit bowl, greek yoghurt & muesli, toast, croissant, ham & cheese, tomato, jam and butter</i>	15.00
BOWL DE AÇAÍ CON FRUTA Y MUESLI AÇAÍ BOWL WITH FRUIT & MUESLI	6.00	CLUB SANDWICH En pan rústico, pollo, lechuga, tomate, bacon y pepinillos encurtidos con mayonesa cítrica <i>In rustic bread, chicken, lettuce, tomato, bacon and pickled pickles with citrus mayonnaise</i>	10.00
TOSTADAS / TOASTS Con tomate / <i>With tomato</i> 2.20 Con tomate y aguacate / <i>With tomato & avocado</i> 4.00 Con Nutella / <i>With Nutella</i> 4.50 Con aguacate, pimenton de la vera y aceite de oliva <i>With avocado, peppers & olive oil</i> 4.50		SANDWICH DE SALMÓN AHUMADO SMOKED SALMON SANDWICH Con aguacate, tomate, pepinillos y mayonesa de hierbas y cítricos <i>With avocado, tomato, pickles and herbs & citrics mayonnaise</i>	11.00
CROISSANT	2.00	SANDWICH DE VEGETALES ASADOS GRILLED VEGETABLES SANDWICH Con lechuga, tomate, aguacate, olivas kalamata, con queso crema de hierbas <i>With lettuce, tomato, avocado, kalamata olives & herbs cream cheese</i>	9.00
CROISSANT INTEGRAL WHOLE WHEAT CROISSANT	2.50	+ Salmón ahumado / <i>Smoked Salmon</i> + 3.00	
EXTRAS Mermelada, mantequilla, miel o Nutella <i>Jam, butter, honey or Nutella</i>	+ 1.00		
CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO HAM & CHEESE CROISSANT	3.90		
CESTA DE PAN MIXED BREAD BASKET Con mantequilla y mermelada de Ibiza <i>Served with jam & butter from Ibiza</i>	4.50		
HUEVOS REVUELTOS SCRAMBLED EGGS Con tomate, aguacate, bacon y pan rústico <i>With tomato, avocado, bacon and rustic bread</i>	7.50		

ENSALADAS

VERDE CON LÁMINAS DE TERNERA 15.00
GREEN SALAD WITH SLICED BEEF

Láminas de ternera y vegetales salteados en salsa de ostras con virutas de parmesano
Slices of beef and sautéed vegetables in oyster sauce and parmesan

QUINOA 12.00

Espinacas, lollo rosso, tomate seco, semillas de chia, lino y granada con vinagreta de miel y yogur
Spinach, Lollo rosso lettuce, dried tomatoes, chia seeds, flax and pomegranate with honey and yogurt vinaigrette

BURRATINA 14.00
BURRATINA

Con tomates cherry confitados, chutney de pimientos, berros y aceite trufado
With candied cherry tomatoes, chutney of peppers, watercress and truffled oil

MIX DE VEGETALES A LA PLANCHA 12.00
GRILLED VEGETABLES

Mix de vegetales a la plancha con salsa romesco y ali oli de pistacho
Mixed roasted vegetables with romesco & pistachio alioli

PESCADO

SALMÓN 19.50
SALMON

Con crema de leche de coco y curry rojo acompañado de vegetales al grill
With coconut milk and curry cream accompanied by grilled vegetables

LOMO DE LUBINA A LA PLANCHA 23.50
GRILLED SEABASS FILLET

Con berenjena ahumada y espárrago triguero con aceite de chilli
With smoked aubergine & wild asparagus with chili olive

PULPO AL GRILL 26.00
GRILLED OCTOPUS

Con puré de edamame y limón, chutney de tomate, pimientos y mayonesa de sésamo y esferas de wasabi
With smashed edamame with lemon, tomato chutney, peppers, sesame mayo & wasabi spheres

CAZUELA DE RAPE Y ALMEJAS 24.00
MONKFISH AND CLAMS CASSEROLE

TAPAS (13.00 - 23.00)

ACEITUNAS ALIÑADAS 4.50
MARINATED OLIVES

PATATAS BRAVAS 9.00
SPICY SPANISH POTATOES

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO 9.50
IBERIAN HAM CROQUETTES

Con salsa romesco
With romesco sauce

CROQUETAS DE CEPES 9.50
MUSHROOM CROQUETTES

HUMMUS 10.00

Con verduras y pan de pita
With vegetables & pita bread

JAMÓN IBÉRICO 28.00
IBERIAN HAM

Con pan de cristal y tomate
With cristal bread & tomato

MINI TORTILLA ESPAÑOLA 10.00
MINI SPANISH OMELETTE

CHIPIRONES CRUJIENTES 13.00
FRIED CALAMARI

Con alioli de sobrasada
With sobrasada alioli

TOSTA DE PAN DE CRISTAL 12.00
TOASTED CRISTAL BREAD

Con escalivada, queso de cabra, berros, piñones tostados y miel
With roasted vegetables, goat's cheese, toasted pinenuts & honey

LANGOSTINOS AL AJILLO 15.00
GARLIC PRAWNS

CAZUELA DE MEJILLONES 13.00
STEAMED MUSSELS

Al vapor de cava, leche de coco y lima
In coconut milk, with lime & cava

TARTAR DE SALMÓN 16.00
SALMON TARTARE

Con mayonesa de siracha, puré de mango y esferas de yuzu
With a Sriracha mayonnaise, mango & yuzu spheres

BOQUERONES LA TORRE 12.00
LA TORRE WHITE FRIED ANCHOVIES

SARDINAS MARINADAS 9.00
MARINATED SARDINES

Con puré de aguacate y esferas de balsámico
With avocado puree & balsamic spheres