

.....
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 ·

DESAYUNOS (8.00 - 12.30)

YOGURT GRIEGO GREEK YOGHURT Con granola, miel y fruta <i>With granola, honey & fruit</i>	6.50	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> 2.00 Huevo frito ó pochado / <i>Fried or poached egg</i> 1.00 Bacon ó aguacate / <i>Bacon or avocado</i> 2.00 Huevos revueltos / <i>Scrambled eggs</i> 2.50 Mermelada de Ibiza / <i>Ibiza jam</i> 1.00	
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 GRANOLA AÇAÍ BOWL WITH FRUIT & GRANOLA	8.00	CLUB SANDWICH Con pollo, lechuga, mayonesa de hierbas y cítricos, tomate, pepinillos y bacon <i>With chicken, lettuce, citrus mayonnaise, tomato, pickles & bacon</i>	9.50
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> 3.50 Con aguacate, pimienta y aceite de oliva <i>With avocado, paprika & 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>	9.50
CROISSANT	1.50	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>	8.50
CROISSANT INTEGRAL WHOLE WHEAT CROISSANT	1.80	+ Salmón ahumado / <i>Smoked Salmon</i> + 2.00	
EXTRAS Mermelada, mantequilla, miel o Nutella <i>Jam, butter, honey or Nutella</i>	+ 1.00		
CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO HAM & CHEESE CROISSANT	2.90		
CESTA DE PAN MIXED BREAD BASKET Con mantequilla y mermelada de Ibiza <i>Served with jam & butter from Ibiza</i>	3.90		
HUEVOS REVUELTOS SCRAMBLED EGGS Con aguacate, bacon y tostadas <i>With avocado, bacon & toast</i>	7.50		

VINO TINTO

VIÑA POMAL ECOLÓGICO D.O. Rioja. Ecológico Crianza.	4.50	22.00
RAMON BILBAO D.O. Rioja. Edición Limitada Rioja.		30.00
MARQUES DE MURRIETA RESERVA D.O. Rioja.		33.00
RIOJA ALTA GRAN RESERVA 904 D.O. Rioja.		80.00
ARTADI EL PISON 2014 D.O. Rioja.		400.00
CONTADOR 2014 D.O. Rioja.		450.00
LEGARIS ROBLE D.O. Ribera del Duero.	5.50	27.00
PRUNO D.O. Ribera del Duero.		34.00
PRUNO MAGNUM D.O. Ribera del Duero.		68.00
PAGO DE CARRAOVEJAS CRIANZA D.O. Ribera del Duero.		55.00
VEGA SICILIA VALBUENA 5TO AÑO D.O. Ribera del Duero.		160.00
PAGO DE CARRAOVEJAS CUESTA DE LAS LIEBRES D.O. Ribera del Duero.		200.00
PAGO DE LOS CAPELLANES EL PICON D.O. Ribera del Duero.		220.00
FLOR DE PINGUS D.O. Ribera del Duero.		250.00
VEGA SICILIA ÚNICO D.O. Ribera del Duero.		330.00
MAURO V.T. Castilla y Leon.		65.00
HABLA DEL SILENCIO V.T. Extremadura		35.00
EL SORADAL D.O. Bierzo.		45.00
ÁRID D.O. Priorat.		38.00
VOL DE ÁNIMA DE RAIMAT D.O. Costers del Segre.		35.00
SÉPTIMA MALBEC Argentina.		42.00

PERRIN CHATEAU DE BEAUSCASTELL Francia.	150.00
CHATEAU MARGAUX Francia.	840.00

CAVA

ALSINA & SARDA BRUT RESERVA	6.00	30.00
ANNA BLANC DE BLANCS	6.50	32.00
ANNA ROSÉ BRUT	6.50	32.00
PINOT NOIR CODORNIU		35.00
RAVENTÓS I BLANC DE NIT ROSÉ		38.00
MARTI SERDA CUVÉE REAL		40.00

ESPUMOSOS ITALIA

PROSECCO TORRESELLA	32.00
FERRARI BRUT TRENTODOC	55.00
CA DEL BOSCO FRANCIACORTA	70.00

CHAMPAGNE

G.H. MUMM BRUT	80.00
POMMERY BRUT ROYAL	90.00
LAURENT PERRIER	100.00
ANDREU CLOUET GRANDE RESERVE GRAND CRU	110.00
VEUVE CLICQUOT	110.00
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT	125.00
LAURENT PERRIER ROSÉ	135.00
RUINART BLANC DE BLANCS	150.00
DOM PÉRIGNON	240.00
LOUIS ROEDERER CRISTAL	400.00

VINO BLANCO

DOMINIO DE FONTANA D.O. Ucles. Sauvignon & Verdejo.	4.50	22.00
LA CHARLA D.O. Rueda. Verdejo.	4.50	25.00
BORNOS D.O. Rueda. Sauvignon Blanc.		30.00
BELONDRADE Y LURTON Fermentado en barrica. D.O. Rueda. Verdejo.		46.00
OSSIAN ECOLÓGICO D.O. Rueda. Verdejo.		50.00
VINA ZORZAL D.O. Navarra. Chardonnay.		30.00
BLAU CEL ECOLÓGICO D.O. Tarragona. Xarel·lo, Macabeo.	5.50	27.00
TORRES MILMANDA D.O. Conca del Barbera. Chardonnay.		78.00
PAZO SAN MAURO D.O. Rias Baixas. Albariño.		32.00
INQUEDO D.O. Rias Baixas. Albariño.		40.00
AVANCIA D.O. Valdeorras. Godello.		50.00
HABLA DE TI V.T. Extremadura. Sauvignon.		32.00
VOL DE ÁNIMA DE RAIMAT D.O. Costers del Segre. Chardonnay, Xarel·lo, Albariño.		30.00
VOL DE ÁNIMA DE RAIMAT MAGNUM D.O. Costers del Segre. Chardonnay, Xarel·lo, Albariño.		60.00
VINAS DE ANNA D.O. Costers del Segre. Chardonnay, Moscato.		32.00
RAIMAT 100 EDICION LIMITADA D.O. Costers del Segre. Chardonnay, Xarel·lo.		60.00
LES BRUGUERES D.O. Priorat. Garnacha Blanca.		45.00
CHABLIS LOUIS MOREAU Francia, Borgoña.		45.00
SANCERRE VINCENT GRALL Valle de Loire.		45.00
POUILLY FUME LE MOYNERIE Valle de Loire.		55.00

VINO ROSADO

EXCELLENS DE MARQUES DE CÁCERES D.O. Rioja.	4.50	22.00
LALOMBA DE RAMON BILBAO D.O. Rioja.		35.00
VOL DE ÁNIMA DE RAIMAT D.O. Costers del segre.		30.00
VIÑAS DE ANNA FLOR DE ROSA D.O. Costers del segre.		32.00
FLAMINGO CONDE SAN CRISTOBAL D.O Ribera del Duero.		44.00
LE ROSE ANTIÍDOTO D.O Ribera del Duero.		75.00
SCALA DEI PLA DELS ANGELS D.O. Priorat.		45.00
SAINT SIDOINE Francia. D.O. Cote de Provence.	6.50	32.00
CHATEAU DE LA GORDONNE Francia. D.O. Cote de Provence.		34.00
CHATEAU MIRAVAL Francia. D.O. Cote de Provence.		52.00
DOMAINES OTT CHATEAU DE SELLE Francia. D.O. Cote de Provence.		65.00

TAPAS (13.00 - 23.00)

ACEITUNAS ALIÑADAS MARINATED OLIVES	4.50	LANGOSTINOS AL AJILLO GARLIC PRAWNS	15.00
PATATAS BRAVAS SPICY SPANISH POTATOES	7.50	CAZUELA DE MEJILLONES MUSSELS STEAMED Al vapor de cava, leche de coco y lima <i>In coconut milk, with lime & cava</i>	13.00
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM CROQUETTES Con salsa romesco <i>With romesco sauce</i>	9.00	TARTAR DE SALMÓN SALMON TARTARE Con mayonesa de siracha, puré de mango y esferas de yuzu <i>With a Sriracha mayonnaise, mango & yuzu spheres</i>	15.00
CROQUETAS DE CEPES MUSHROOM CROQUETTES	9.00	BOQUERONES LA TORRE LA TORRE WHITE FRIED ANCHOVIES	12.00
HUMMUS Con verduras y pan de pita <i>With vegetables & pita bread</i>	10.00	SARDINAS MARINADAS MARINATED SARDINES Con puré de aguacate y esferas de balsámico <i>With avocado puree & balsamic spheres</i>	9.00
JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM Con pan de cristal y tomate <i>With cristal bread & tomato</i>	27.00		
MINI TORTILLA ESPAÑOLA MINI SPANISH OMELETTE	10.00		
CHIPIRONES CRUJIENTES FRIED CALAMARI Con alioli de pistachos <i>With pistachio alioli</i>	13.00		
TOSTA DE PAN DE CRISTAL TOASTED CRISTAL BREAD Con escalivada, queso de cabra, berros, piñones tostados y miel <i>With roasted vegetables, goat's cheese, toasted pinenuts & honey</i>	12.00		

ENSALADAS

STRACCIATELLA Y SETAS STRACIATELLA CHEESE & MUSHROOMS Con tomates cherry marinados, berros y vinagreta de nueces <i>With marinated cherry tomatoes & watercress with a nut vinaigrette</i>	15.00
QUINOA Con lechuga lollo rosso, granada, rabanitos, aguacate y edamame con vinagreta de miel <i>With lollo rosso lettuce, pomegranate, radish, avocado & edamame with a honey vinaigrette</i>	12.00
ENSALADA DE TERNERA BEEF SALAD Ensalada de hojas verdes con láminas de ternera y pimientos salteados, ejote, cacahuetes y cebolla morada con vinagreta de lima <i>Green salad with sliced beef & sautéed peppers, green beans, nuts and red onion with lime vinaigrette</i>	13.00
VEGETALES A LA PLANCHA GRILLED VEGETABLES Mix de vegetales a la plancha con crema de Roquefort <i>Grilled vegetables with Roquefort cheese cream</i>	12.00

PESCADO

CEVICHE DE ATÚN ROJO TUNA CEVICHE Con aguacate, choclo blanco crujiente, cebolla morada, plátano deshidratado y cilantro <i>With avocado, white corn, red onion, dehydrated banana & cilantro</i>	19.00
CAZUELA DE RAPE MONKFISH CASSEROLE Con almejas y patatas <i>With clam & potato</i>	24.00
LOMO DE LUBINA A LA PLANCHA GRILLED SEABASS FILLET Con leche de coco infundada en aromas asiáticos y crema de tom yum <i>With coconut milk with asian flavours & a tom yum cream</i>	20.50
PULPO AL GRILL GRILLED OCTOPUS Con cremoso de patatas con pimentón de la Vera, chutney de tomate y pimientos, mayonesa de sésamo y perlas de wasabi <i>With mash potatoes and paprika, a tomato and pepper chutney, a sesame mayonnaise and wasabi pearls</i>	27.00
PESCADO DEL DÍA FISH OF THE DAY	

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>	17.00
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
ENTRECOT DE TERNERA RIB-EYE ENTRECOTE Lomo alto - 300gr. Con patatas rústicas, tomate y cebolla asados acompañado de la salsa del chef <i>300gr. With rustic potatoes, roasted tomato & onion, served with the chef's sauce</i>	25.00
COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA SLOW COOKED SUCKLING PIG Con patatas confitadas y mix de setas de temporada, con nuestra salsa Hoisin <i>With confit potatoes & mushrooms, and our Hoisin sauce</i>	28.00
CODILLO DE CORDERO LAMB SHANK Codillo de cordero confitado a baja temperatura sobre cremoso de boniato glaseado <i>Lamb shank confit on a glazed sweet potato mash</i>	26.00

POSTRES

VOLCÁN DE DULCE DE LECHE DULCE DE LECHE VOLCANO Con helado de vainilla <i>With vanilla ice cream</i>	8.00
BROWNIE DE CHOCOLATE CHOCOLATE BROWNIE Con helado de mascarpone <i>With mascarpone ice cream</i>	7.50
COULANT DE CHOCOLATE CHOCOLATE COULANT	8.00
TARTA DE QUESO CHEESECAKE Con salsa de frutos rojos <i>With berries sauce</i>	8.00
HELADOS ARTESANALES (2 BOLAS) HOMEMADE ICE CREAM (2 SCOOPS)	6.00
SORBETES (2 BOLAS) SORBET (2 SCOOPS)	6.00