



PAN con tomate y Aceite de Oliva o Alioli

2,5€ pp

PARA ABRIR BOCA

	pisco 4 uds	ración 6 uds
CROQUETA DE CECINA Cremosa e intensa	12,00	16,50
WONTON CRUJIENTE DE PATO Crujiente, dorado y jugoso por dentro	12,00	15,50
PATATÓ BRAVO Nuestra versión de las bravas	7,50	9,50
MIX PISCOLABIS (2uds de cada) Pequeños placeres para empezar el viaje		15,00
ANCHOAS en mantequilla ahumada Servidas con pan tostado.		24,00
CECINA DE WAGYU Santa Rosalía La versión más elegante del jamón de vaca	18,00	27,00
SOPA SHABU SHABU DE WAGYU japonés Caldo caliente, setas asiáticas y finas láminas de Wagyu		25,00
BRIOCHE de txuleta madurada y trufa Txuleta madurada picada y marcada al fuego, brioche caliente y mayonesa de trufa	11,00	21,00

VERDES, FRESCAS Y CRUJIENTES

	pisco	ración
BROCOLI & KALE CRUJIENTE con salsa teriyaki Crujiente, intenso y lleno de umami	9,50	16,00
ESPINACAS FRESCAS Y GAMBA EN TEMPURA con mayonesa picante Crujiente, cremoso y lleno de contraste	16,00	24,00
PORK BELLY, ENSALADA DE BROTES y vinagreta anticuchera Láminas melosas, brotes de Ibiza y acidez peruana		19,00



MAR, CRUDOS Y MARINADOS

JUREL IBICENCO EN ESCABECHE LIGERO	17,00
Ibiza, escabeche y elegancia	
CARPACCIO DE GAMBUSÍ IBICENCO	29,50
Aceite picante suave, plancton marino y caviar	
TARTAR CRUJIENTE DE ATÚN NIKKEI	24,00
Tartar de atún, mango y aguacate sobre pan de gamba crujiente	
	6 piezas 8 piezas
SASHIMI DE ATÚN CAN PISCOLABIS	18,00 23,00
Soja cítrica, jengibre y cocción flash al estilo Nobu	
Nuestro TIRADITO DE SIRVIA y ají amarillo	17,50
Sirvia de Ibiza y salsa cítrica de ají amarillo	

EL LADO MÁS CÁLIDO DEL VIAJE

CURRY THAI ROJO DE POLLO Y VERDURAS	19,50
Leche de coco, especias Thai y arroz basmati aromático	
CURRY THAI ROJO DE GAMBAS Y VERDURAS	21,00
Leche de coco, especias Thai y arroz basmati aromático	
WOK DE VERDURAS NIKKEI CON FRUTOS SECOS	18,50
Arroz y verduras crujientes al wok, salsa umami caramelizada	



DEL MAR MEDITERRÁNEO Y LA BRASA

SIRVIA DE IBIZA	31,00
Brasa suave, verduras al fuego, puré de patata y salsa de escabeche caliente	
RODABALLO A LA BRASA	32,00
Verduras al fuego y milhojas de patata crujiente	
SALMÓN a La PLANCHA con salsa teriyaki	23,00
Verduras al wok y arroz salteado	
RAYA DE IBIZA THAI	28,00
Puré de boniato ahumado, verduras al fuego y nuestra salsa tailandesa	
PULPO CRISTÓBAL COLÓN	29,50
Pulpo ibicenco a la brasa, puré de patata y salsa anticuchera	

CARNE, GRASA Y MADURACIÓN

CARRILERAS DE CERDO IBÉRICO CON SU JUGO	24,00
Puré de patata y trufa	
SOLOMILLO DE VACA GALLEGA	33,00
Milhojas de patata y verduras al fuego.	
COSTILLA BLACK ANGUS a baja temperatura	32,00
Puré de patata, chalotas a la francesa y su jugo	
TXULETA DE VACA gallega MADURADA	100 €/kg
Verduras al fuego y milhojas de patata crujiente	

Trabajamos con producto fresco y disponibilidad limitada.
Algunos platos pueden variar según mercado y temporalidad.
Descubre también nuestras sugerencias fuera de carta



MENÚ PiscoCLÁSICS

Mix PiscoLabis

Anchoas del Cantábrico, mantequilla y pan caliente

Cecina de Wagyu Santa Rosalía

Espinacas Frescas y Gamba Tempura con

Mayonesa Picante

Nuestro Tiradito de Sirvia y Ají Amarillo

Sashimi de Atún Can PiscoLabis

Brioche de Txuleta Madurada y Trufa

Tarta de queso / torrija / pisco crunchy

60€ p.p

NUESTROS PISCO CRUNCHY

Pisco Crunchy Flaó

La mítica tarta de queso ibicenca reinterpretada en frío y crujiente

7€

Pisco Crunchy Chocolate Pasión

Chocolate, aromas cítricos y cobertura Valrhona Guanaja

7€

Pisco Crunchy Tropical

Frutas exóticas, frescura y cobertura Valrhona con almendras

7€

MENÚ PiscoTXULETA

Mix PiscoLabis

Sopa shabu shabu de wagyu japonés

Cecina de Wagyu Santa Rosalía

Brioche de Txuleta Madurada y Trufa

TXULETA VACA gallega madurada 600gr

Tarta de queso / torrija / pisco crunchy

70 € p.p

GUARDA SITIO PARA EL POSTRE

Tarta de Queso y Chocolate Rubio Dulcey

Con helado de vainilla de Madagascar

8€

Nuestra Torrija Caramelizada

Crema pastelera de mango y helado de leche merengada

8€