



CASINO
DE
IBIZA

CARTA
&
SNACKS

Por favor indíquenos si tiene algún tipo de restricción, alergia o intolerancia alimentaria. Disponemos de información adicional sobre productos alérgenos, consulte a cualquier miembro del equipo.

Please let us know if you have any allergies or special food requirements. At your disposal additional information regarding food allergies, ask any member of the team.

I.V.A. incluido · *V.A.T. included*

PARA COMPARTIR TO SHARE

GYOZAS 10

Empanadilla oriental a la plancha rellena de pollo y verduras acompañadas de salsa ponzu.

Pan-fried chicken and vegetable gyozas served with ponzu sauce.

CROQUETAS DE JAMÓN 4

SPANISH CURED HAM CROQUETTES

Croquetas caseras de jamón Ibérico (2 uds.).

Homemade Spanish cured ham croquettes (2 units).

CEVICHE DE ATÚN NIKKEI 18

NIKKEI TUNA CEVICHE

Con rocas de aguacate y maíz tostado.

With avocado rocks and toasted corn.

TEMPURA DE LANGOSTINOS 20

KING PRAWNS TEMPURA

Con mayonesa ligera de wasabi.

Served with light wasabi mayonnaise.

JAMÓN DE JABUGO 18

SELECTED SPANISH JABUGO HAM

Jamón de Jabugo servido con coca de Folgueroles con tomate.

Spanish Jabugo cured ham served with toasted flatbread and crushed tomato.

ENTRANTES · STARTERS

ENSALADA CÉSAR · CAESAR SALAD 14

Lechuga romana, tomate cherry, pollo “Panko”, costrones de pan, bacon crujiente, queso Parmesano y salsa César.

Romaine lettuce with “Panko” crusted chicken breast, cherry tomatoes, croutons, crispy bacon, Parmesan cheese shavings and Caesar dressing.

ENSALADA DE PATO CRUJIENTE · CRISPY DUCK SALAD 18

Con granada, queso de cabra y vinagreta balsámica.

With pomegranate, goat cheese and balsamic dressing.

CARPACCIO DE BUEY · BEEF CARPACCIO 16

Con rúcula, finas lascas de queso Parmesano y vinagreta de piñones.

With rocket lettuce, Parmesan cheese shavings and pine nut dressing.

ENSALADILLA DE GAMBA DE IBIZA 16

COLD POTATO SALAD WITH IBIZENCAN SHRIMPS

Ensaladilla de patata y zanahoria con gamba listada, mayonesa de marisco y picos de pan.

Potato and carrot salad with local shrimps, seafood mayonnaise and bread sticks.

DEL MAR FROM THE SEA

TACO DE ATÚN 24

GRILLED TUNA STEAK

Con chutney de tomate verde y aceite de sésamo.
Served with green tomato chutney and sesame seed dressing.

LUBINA ESTILO CHIFA 24

SEABASS "CHIFA" STYLE

Al vapor cocinada con su jugo de soja y sake.
Steamed seabass with soya and sake sauce.

PULPO A LA PARRILLA 18

GRILLED OCTOPUS

Con crema de patata violeta y trufa.
With purple mashed potato and truffle.

DE LA MONTAÑA FROM THE LAND

MEDALLONES DE BUEY 22

BEEF FILLET STEAK MEDALLIONS

Con patatas a la pachamanca.
With potatoes "pachamanca" style.

SECRETO IBÉRICO 18

IBERIAN BRISKET DECKLE

Con cremoso de boniato y salsa demi-glace.
With creamy sweet potato purée and demi-glace sauce.

CONFIT DE PATO 16

DUCK CONFIT

Con salsa de Pedro Ximénez.
With "Pedro Ximénez" sweet wine sauce.

POLLO DE CORRAL AL ESTILO TERIYAKI 14

TERIYAKI FREE RANGE CHICKEN

Marinado en salsa teriyaki y servido con arroz misura.
Marinated with teriyaki sauce and served with misura rice.

SNACKS

CLUB SANDWICH 14

Con lechuga, tomate, aguacate, bacon, pollo a la parrilla, pavo ahumado y mayonesa.

With lettuce, sliced tomato, avocado, bacon, grilled chicken, smoked turkey and mayonnaise.

CHEESEBURGER 14

Carne madurada de buey 100% a la parrilla con queso Edam, lechuga romana y salsa especial.

Grilled matured beef meat served with edam cheese, romaine lettuce and special sauce.

QUESADILLA DE POLLO DE CORRAL 12

FREE RANGE CHICKEN QUESADILLA

Quesadilla típica mejicana con toque picante suave y acompañada con pico de gallo.

Traditional Mexican quesadilla with a spicy touch served with "pico de gallo".

BIKINI DE JAMÓN IBÉRICO 10

CURED HAM SANDWICH

Sándwich de jamón Ibérico con queso Mozzarella fundido.

Spanish cured ham sandwich with melted Mozzarella cheese.

PEPITO DE TERNERA 14

BEEF SANDWICH

Medallones de solomillo de ternera con pan rústico tostado con tomate.

Grilled beef medallions and toasted bread with crushed tomato.

PIZZAS

ATÚN · TUNA 12

Atún, queso Mozzarella y salsa de tomate.

Tuna, Mozzarella cheese and tomato sauce.

ROMANA · ROMAINE 12

Jamón york, champiñones, queso Mozzarella y salsa de tomate.

Ham, mushrooms, Mozzarella cheese and tomato sauce.

TRES QUESOS · CHEESE 12

Roquefort, Gorgonzola y Mozzarella.

Roquefort, Gorgonzola and Mozzarella cheese.

POSTRES
DESSERTS

ENSALADA DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA 8
SEASONAL FRESH FRUIT SALAD

LEMON PIE 8
Mousse de limón con helado de melón y moscatel.
Lemon pie with melon ice cream and sweet wine.

BUÑUELOS DE CHOCOLATE 8
CHOCOLATE FRITTERS

HELADOS Y SORBETES ARTESANOS 7
HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS

Tarrinas de helado individuales · *Individual ice cream cups*
Chocolate negro 70% *Chocolate 70%*
Vainilla Bourbon *Vanilla Bourbon*
Fresa de Ibiza *Ibizencan strawberry*
Canela *Cinnamon*
Fruta de la pasión *Passion fruit*

Tarrinas de sorbetes individuales · *Individual sorbet cups*
Limón *Lemon*
Mango *Mango*
Frambuesa *Raspberry*
Manzana Granny Smith *Granny Smith apple*
Mandarina *Tangerine*

Por favor indíquenos si tiene algún tipo de restricción, alergia o intolerancia alimentaria. Disponemos de información adicional sobre productos alérgenos, consulte a cualquier miembro del equipo.

Please let us know if you have any allergies or special food requirements. At your disposal additional information regarding food allergies, ask any member of the team.

I.V.A. incluido · V.A.T. included

**CASINO
DE
IBIZA**



CASINO
DE
IBIZA

SUSHI
&
CARTA

Por favor indíquenos si tiene algún tipo de restricción, alergia o intolerancia alimentaria. Disponemos de información adicional sobre productos alérgenos, consulte a cualquier miembro del equipo.

Please let us know if you have any allergies or special food requirements. At your disposal additional information regarding food allergies, ask any member of the team.

I.V.A. incluido · *V.A.T. included*

SUSHI · HOSOMAKI

Rollo de arroz y alga nori relleno con pescado o verduras. (6 piezas)

Rolled rice and Nori seaweed filled with fish or vegetables. (6 pieces)

Negi maguro de atún, cebollino y sésamo. 16
Tuna negi maguro, chive and sesame seeds.

Salmón y cangrejo de las nieves. 14
Salmon and snow crab.

Langostinos y huevas de tobiko con crujiente de tempura. 16
King prawns and tobiko roe with crispy tempura.

Kappa maki relleno de pepino. 8
Kappa maki cucumber sushi roll.

DETOX de aguacate y sésamo. 10
DETOX avocado and sesame seeds.

SUSHI · URAMAKI

Rollo de alga nori envuelto en arroz y relleno de varios ingredientes. (8 piezas)

Nori seaweed roll covered with rice and stuffed with different ingredients. (8 pieces)

California de cangrejo de las nieves, pepino y aguacate. 18
Californian snow crab with cucumber and avocado.

“Alaska” de salmón, aguacate y cangrejo. 17
“Alaska” with salmon, avocado and king crab.

Roll vegetal. 12
Vegetarian roll.

Ceviche roll de lubina. 18
Seabass ceviche roll.

SUSHI · NIGIRI

Pescado o marisco sobre cama de arroz. (1 pieza)

Seafood or fish over a rice pad. (1 piece)

Hamachi · Amberjack 4

Atún · Tuna 4

Salmón · Salmon 4

Anguila · Eel 4

Lubina · Seabass 4

Langostino · King prawn 4

SUSHI · TEMAKI

Alga nori enrollado a mano en forma de cono y relleno de pescado y arroz. (1 pieza)

Hand-rolled cone made with nori seaweed and filled with fish and rice. (1 piece)

California · <i>Californian</i>	6
Atún picante · <i>Spicy tuna</i>	8
Salmón e ikura · <i>Salmon and ikura</i>	6
Atún y pepino · <i>Tuna and cucumber</i>	8

SUSHI · COMBOS

Combinación de sabores y elaboraciones de sushi.

Combination of flavors and different sushi rolls.

Chirashi (Bowl de arroz con 12 piezas surtidas de sashimi). <i>Chirashi (Rice bowl with sashimi 12 pieces).</i>	34
Sashimi 12 piezas a sugerencia del Chef. <i>Sashimi 12 pieces Chef's selection.</i>	32
Sashimi 4 piezas. <i>Sashimi 4 pieces.</i>	12
Maki combo de 18 piezas variadas. <i>Maki combo, selection of 18 pieces.</i>	38
Maki combo 12 piezas + nigiri 6 piezas. <i>Maki combo 12 pieces + nigiri 6 pieces.</i>	42

PARA COMPARTIR TO SHARE

GYOZAS 10

Empanadilla oriental a la plancha rellena de pollo y verduras acompañadas de salsa ponzu.

Pan-fried chicken and vegetable gyozas served with ponzu sauce.

CROQUETAS DE JAMÓN 4

SPANISH CURED HAM CROQUETTES

Croquetas caseras de jamón Ibérico (2 uds.).

Homemade Spanish cured ham croquettes (2 units).

CEVICHE DE ATÚN NIKKEI 18

NIKKEI TUNA CEVICHE

Con rocas de aguacate y maíz tostado.

With avocado rocks and toasted corn.

TEMPURA DE LANGOSTINOS 20

KING PRAWNS TEMPURA

Con mayonesa ligera de wasabi.

Served with light wasabi mayonnaise.

JAMÓN DE JABUGO 18

SELECTED SPANISH JABUGO HAM

Jamón de Jabugo servido con coca de Folgueroles con tomate.

Spanish Jabugo cured ham served with toasted flatbread and crushed tomato.

ENTRANTES · STARTERS

ENSALADA CÉSAR · CAESAR SALAD 14

Lechuga romana, tomate cherry, pollo “Panko”, costrones de pan, bacon crujiente, queso Parmesano y salsa César.

Romaine lettuce with “Panko” crusted chicken breast, cherry tomatoes, croutons, crispy bacon, Parmesan cheese shavings and Caesar dressing.

ENSALADA DE PATO CRUJIENTE · CRISPY DUCK SALAD 18

Con granada, queso de cabra y vinagreta balsámica.

With pomegranate, goat cheese and balsamic dressing.

CARPACCIO DE BUEY · BEEF CARPACCIO 16

Con rúcula, finas lascas de queso Parmesano y vinagreta de piñones.

With rocket lettuce, Parmesan cheese shavings and pine nut dressing.

ENSALADILLA DE GAMBA DE IBIZA 16

COLD POTATO SALAD WITH IBIZENCAN SHRIMPS

Ensaladilla de patata y zanahoria con gamba listada, mayonesa de marisco y picos de pan.

Potato and carrot salad with local shrimps, seafood mayonnaise and bread sticks.

DEL MAR FROM THE SEA

TACO DE ATÚN 24
GRILLED TUNA STEAK
Con chutney de tomate verde y aceite de sésamo.
Served with green tomato chutney and sesame seed dressing.

LUBINA ESTILO CHIFA 24
SEABASS "CHIFA" STYLE
Al vapor cocinada con su jugo de soja y sake.
Steamed seabass with soya and sake sauce.

PULPO A LA PARRILLA 18
GRILLED OCTOPUS
Con crema de patata violeta y trufa.
With purple mashed potato and truffle.

DE LA MONTAÑA FROM THE LAND

MEDALLONES DE BUEY 22
BEEF FILLET STEAK MEDALLIONS
Con patatas a la pachamanca.
With potatoes "pachamanca" style.

SECRETO IBÉRICO 18
IBERIAN BRISKET DECKLE
Con cremoso de boniato y salsa demi-glace.
With creamy sweet potato purée and demi-glace sauce.

CONFIT DE PATO 16
DUCK CONFIT
Con salsa de Pedro Ximénez.
With "Pedro Ximénez" sweet wine sauce.

POLLO DE CORRAL AL ESTILO TERIYAKI 14
TERIYAKI FREE RANGE CHICKEN
Marinado en salsa teriyaki y servido con arroz misura.
Marinated with teriyaki sauce and served with misura rice.

POSTRES
DESSERTS

ENSALADA DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA 8
SEASONAL FRESH FRUIT SALAD

LEMON PIE 8
Mousse de limón con helado de melón y moscatel.
Lemon pie with melon ice cream and sweet wine.

BUÑUELOS DE CHOCOLATE 8
CHOCOLATE FRITTERS

HELADOS Y SORBETES ARTESANOS 7
HOMEMADE ICE CREAMS AND SORBETS

Tarrinas de helado individuales · *Individual ice cream cups*
Chocolate negro 70% *Chocolate 70%*
Vainilla Bourbon *Vanilla Bourbon*
Fresa de Ibiza *Ibizencan strawberry*
Canela *Cinnamon*
Fruta de la pasión *Passion fruit*

Tarrinas de sorbetes individuales · *Individual sorbet cups*
Limón *Lemon*
Mango *Mango*
Frambuesa *Raspberry*
Manzana Granny Smith *Granny Smith apple*
Mandarina *Tangerine*

CASINO
DE
IBIZA