

FRESH IBIZA

»» Entrantes ««

🍷 PAN CON ALIOLI	5
🍷 NACHOS DE LA CASA	12
CON PICO DE GALLO, GUACAMOLE Y QUESO	
— EXTRA DE JALAPEÑOS	+1
NACHOS CON CHILI	14
CHILI CON CARNE Y QUESO	
— EXTRA DE JALAPEÑOS	+1
🍷 HUMMUS DE BERENJENA	8
NUESTRA VERSIÓN DEL TÍPICO PLATO ÁRABE, CON BERENJENAS AL HORNO	
MACARRONES CON QUESO	12
FINGERS DE POLLO FRESH	10
MARINADOS CON SALSAS TERIYAKI, CON SALSA BBQ CASERAS Y MAYONESA DE SOJA	



☆ Hamburguesas Gourmet ☆

TODAS NUESTRAS HAMBURGUESAS SE SIRVEN CON PATATAS FRITAS CASERAS

HAMBURGUESA AL GRILL	18
180GR. DE CARNE DE COSTILLA DE TERNERA 100%, TOMATE, LECHUGA, CHÉDAR, BACON Y CEBOLLA CAMELIZADA CON KÉTCHUP BBQ CASERO	
HAMBURGUESA CLÁSICA	17
180GR. DE CARNE DE COSTILLA DE TERNERA 100%, PEPINILLO, CHÉDAR, CEBOLLA MORADA, TOMATE Y LECHUGA	
HAMBURGUESA DE POLLO AL GRILL	15
PECHUGA DE POLLO FILETEADA, GUACAMOLE, LECHUGA, QUESO AHUMADO Y BACON CRUJIENTE	
🍷 HAMBURGUESA VEGETARIANA	14
FALAFEL CASERO (DE GARBANZOS) TAHINI, TOMATE, SALSA DE YOGUR, RÁBANO Y PAN DE TOMATE	
MINI HAMBURGUESAS AL GRILL	16
TOMATE, LECHUGA, CHÉDAR Y CEBOLLA CAMELIZADA	

🍷 Plato vegetariano

IVA INCLUIDO/SERVICIO NO INCLUIDO

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

Ensaladas Fresh

ENSALADA DE POLLO AL GRILL	12
CON POMELO ROSA, APIO, DÁTILES Y BERROS	
🍷 ENSALADA DE QUESO DE CABRA	14
CON MANZANA VERDE, FRAMBUESAS LIOFILIZADAS, AVELLANAS, ESPINACA Y LECHUGA	
🍷 ENSALADA DE TOMATE CON MOZARELA	10
VINAGRETA DE CÍTRICOS, SEMILLAS DE HINOJO Y ALBAHACA	

Especialidades del Chef

LOMO ALTO DE RES DE PASTO	29
CON VERDURAS AL HORNO, PATATAS CASERAS Y SALSA TRES PIMIENTAS	

KEBAB DE CORDERO EN PITA	17
¡NUEVA VERSIÓN! NUESTRO CORDERO CON SALSA DE YOGURT Y PEPINO, LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA MORADA	

TERNERA ARGENTINA	18
DEL CORTE ENTRE COSTILLAS ¡TAN TIERNA QUE SE FUNDE EN LA BOCA! CON SALSA CHIMICHURRI, SERVIDA CON ENSALADA Y PATATAS FRITAS CASERAS	

🍷 CURRI VERDE THAI VEGANO O CON POLLO	17
DE POLLO Y/O VERDURAS CON LECHE DE COCO, SERVIDO CON ARROZ	

Los Pescados

SALMÓN AL HORNO	18
CON VERDURAS AL GRILL, SALSA TÁRTARA Y PATATAS CASERAS	

MEJILLONES POT	16
CON CEBOLLA, CREMA, PEREJIL Y MANTEQUILLA DE AJO	

MMMMH...
SUPER SABROSO!



Los Acompañamientos

🍷 MAZORCAS DE MAÍZ	5
CON MANTEQUILLAS DE CHILI Y FINAS HIERBAS	
🍷 PATATAS FRITAS CASERAS	6
PATATAS CHILI	8
PATATAS FRITAS CASERAS CON CHILI CON CARNE Y QUESO	
🍷 ENSALADA DE COL CASERA	5
🍷 GUACAMOLE CASERO	5
SALSA DE TRES PIMIENTAS	3
🍷 SALSAS FRESH	2

ELIGE ENTRE :

- MAYONESA PICANTE
- SALSA CREMOSA DE AJO
- CHILI DULCE
- BARBACOA DULCE
- BARBACOA PICANTE
- PICO DE GALLO

Pastres Caseros y Licores con Café ☕

TIRAMISÚ	8
MOUSE DE MOJITO	8
FRESH KNICKERBOCKER GLORY	8
HELADOS DE VAINILLA Y FRESA CON FRESAS FRESCAS Y NATA MONTADA	
🍷 CAFÉ IRLANDES	6
WHISKY	
☂️ CAFÉ JAMAICANO	6
TÍA MARÍA Y RON OSCURO	



FRESH IBIZA

Classic Starters

- PAN & ALIOLI** 5
- HOUSE NACHOS** 12
WITH SALSA, GUACAMOLE AND CHEESE
—→ EXTRA JALAPEÑOS +1
- CHILLI NACHOS** 14
WITH CHILLI CON CARNE AND CHEESE
—→ EXTRA JALAPEÑOS +1
- AUBERGINE HUMMUS** 8
OUR VERSION OF HUMMUS, WITH
AUBERGINES BAKED IN THE JOSPER
- MACARONI & CHEESE** 12
- TERIYAKI CHICKEN FINGERS** 10
MARINATED IN TERIYAKI, SERVED WITH HOUSE
BBQ SAUCE AND SOYA SAUCE



☆ Gourmet Burgers ☆

ALL BURGERS ARE SERVED WITH HOMEMADE FRENCH FRIES

- FRESH JOSPER BBQ BEEF BURGER** 18
100% RIB BEEF BURGER (180GR), TOMATO,
LETTUCE, CHEDDAR, BACON AND CAMELISED
ONION WITH HOMEMADE BBQ KETCHUP
- CLASSIC BEEF BURGER** 17
100% RIB BEEF BURGER (180GR), PICKLE,
CHEDDAR, ONION, TOMATO AND LETTUCE
- GRILLED CHICKEN BURGER** 15
GUACAMOLE, FILLET CHICKEN BREAST,
LETTUCE, SMOKED CHEESE AND CRISPY
BACON
- VEGETARIAN HAMBURGUER** 14
HOMEMEDE FALAFEL, TAHINI, LETTUCE,
YOGURT, RADISH, TOMATO BREAD
- MINIBURGERS** 16
3 100% RIB BEEF BURGUERS, TOMATO,
LETTUCE, CHEDDAR & CAMELISED ONION

Vegetarian dish

VAT INCLUDED/SERVICE NOT INCLUDED

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.

Fresh Salads

- JOSPER GRILLED CHICKEN SALAD** 12
WITH PINK GRAPEFRUIT, CELERY, DATES AND
WATERCRESS
- FRESH GOATS' CHEESE SALAD** 14
WITH GREEN APPLE DRIED RASPBERRIES,
HAZELNUTS, SPINACH AND LEAVES
- TOMATO & MOZZARELLA SALAD** 10
WITH A CITRUS VINAIGRETTE, FENNEL SEEDS
AND BASIL

Chef's Specials

- RIB EYE STEAK** 29
SERVED WITH JOSPER BBQ VEGETABLES, HOUSE
POTATOES & THREE PEPPER SAUCE
- LAMB KEBAB PITA** 17
NEW VERSION! SLOW ROASTED BBQ LAMB
WITH YOGURT SAUCE, CUCUMBER, LETTUCE,
TOMATO & RED ONION
- FRESH ARGENTINIAN RIB BEEF** 18
RIB BEEF **SO TENDER IT MELTS IN YOUR
MOUTH!** WITH CHIMICHURRI SAUCE, SERVED
WITH A SIDE SALAD AND HOUSE FRIES
- THAI GREEN CURRY (VEGAN OR CHICKEN)** 17
WITH CHICKEN AND/OR VEGETABLES, AND
COCONUT MILK, SERVED WITH RICE

Fish of Fresh

- JOSPER GRILLED SALMON** 18
WITH GRILLED VEGETABLES, TARTAR SAUCE
AND HOUSE POTATOES
- MUSSELS POT** 16
ONION, CREAM, PARSLEY AND GARLIC BUTTER

MMMM...
SUPER TASTY!



Sides

- CORN ON THE COB** 5
WITH CHILLI BUTTER AND HERB BUTTER
- FRESH HOMEMADE FRIES** 6
CHILLI FRIES 8
HOMEMADE FRIES COVERED WITH CHILLI
CON CARNE AND CHEESE
- HOMEMADE COLESLAW** 5
- HOMEMADE GUACAMOLE** 5
- THREE PEPPER SAUCE** 3
- FRESH SAUCES** 2
YOUR CHOICE OF:
 - SPICY MAYO
 - CREAMY GARLIC SAUCE
 - SWEET CHILLI
 - SWEET BBQ
 - HOT BBQ
 - TOMATO SALSA

Homemade Desserts & Coffee Liquors

- TIRAMISU** 8
- MOJITO MOUSSE** 8
- FRESH KNICKERBOCKER GLORY** 8
FRESH STRAWBERRIES SERVED WITH CREAM
AND STRAWBERRY & VANILLA ICE CREAM
- IRISH COFFEE** 6
WHISKY
- JAMAICAN COFFEE** 6
TIA MARIA & DARK RUM



FRESH IBIZA

☆ Wine ☆

White

NUVIANA BLANCO	20
	GLASS 5
ISLA BLANCA BLANC DE BLANC	22
	GLASS 6
LA CHARLA VERDEJO	23
PALACIO DE BORNOS SAUVIGNON	25
PINOT GRIGIO TORRESELLA	26

Rosé

MARQUES DE CÁCERES EXCELLENS	20
	GLASS 6
SORBET ROSADO	24
VIÑAS DE ANNA FLOR DE ROSÉ	28

Red

NUVIANA	20
	GLASS 5
RAIMAT ABADIA CABERNET SAUVIGNON	24
FINCA DEL MARQUESADO RIOJA	24
	GLASS 5

Cava · Champagne

ROGER DE FLOR CAVA	28
	GLASS 6
ANNA BLANCS DE BLANCS	30
ANNA ROSÉ BRUT	30
PROSECCO TORRESELLA	30
VEUVE CLICQUOT BRUT	95
LAURENT PERRIER ROSE	140
DOM PERIGNON	240

Bottles

MAMBO HIERBAS	110.00
---------------	--------

Gin

Nº 3 LONDON DRY	130
-----------------	-----

Vodka

ABSOLUT	120
ABSOLUT ELYX	180
GREY GOOSE	190

Rum

BRUGAL	110
BACARDI	110
HAVANA 7	130

Whisky

JACK DANIELS	130
JAMESON	100



Beers

SAN MIGUEL	6
CORONA	7
PERONI	7

Cocktails

MOJITO	13
MANGO MOJITO	13
STRAWBERRY MOJITO	13
WATERMELON & KIWI MOJITO	13
STRAWBERRY DAIQUIRI	13
FROZEN MARGARITA	13
WHITE RUSSIAN	13
LONG ISLAND ICED TEA	13
APEROL SPRITZ	12
SEX ON THE BEACH	13
PIÑA COLADA	13

Premium

TOM COLINS (Nº3 DRY GIN)	14
CLASSIC MARTINI (Nº3 DRY GIN)	14
PORN STAR (GREY GOOSE)	14
SWEET & SOUR GIN (BOMBAY SAPPHIRE)	14
WHISKY SOUR (JAMESON)	14
ESPRESSO MARTINI (ELYY)	14

1l Jugs

STRAWBERRY DAIQUIRI	35
SANGRIA	25
CAVA SANGRIA	30

Gin Tonics

THE ORIGINAL	10
BEEFEATER, TONIC & LIME AND LEMON TWIST	
THE BULLDOG	12
BULLDOW GIN, TONIC & STICK OF LIQUORICE	
RE-FRESH	12
BOMBAY SAPPHIRE, TONIC, WATERMELON & LEMON PEEL	
ROSEMARY	13
GIN MARE, TONIC & ROSEMARY	
THE ORIGINAL BUT DIFFERENT	13
BEEFEATER 24, TONIC, SLICE OF ORANGE & LIME PEEL	
THE GRAPEFRUIT TWIST	14
GIN Nº3, TONIC & GRAPEFRUIT	
CUCUMBER SURPRISE	14
HENDRICKS	

FRESH IBIZA

☆ Vinos ☆

Blancos

NUVIANA BLANCO	20
	COPA 5
ISLA BLANCA BLANC DE BLANC	22
	COPA 6
LA CHARLA VERDEJO	23
PALACIO DE BORNOS SAUVIGNON	25
PINOT GRIGIO TORRESELLA	26

Rosados

MARQUES DE CÁCERES EXCELLENS	20
	COPA 6
SORBET ROSADO	24
VIÑAS DE ANNA FLOR DE ROSÉ	28

Tintos

NUVIANA	20
	COPA 5
RAIMAT ABADIA CABERNET SAUVIGNON	24
FINCA DEL MARQUESADO RIOJA	24
	COPA 5

Cava · Champagne

ROGER DE FLOR CAVA	28
	COPA 6
ANNA BLANCS DE BLANCS	30
ANNA ROSÉ BRUT	30
PROSECCO TORRESELLA	30
VEUVE CLICQUOT BRUT	95
LAURENT PERRIER ROSE	140
DOM PERIGNON	240

Botellas

MAMBO HIERBAS	110.00
	Ginebra
Nº 3 LONDON DRY	130
	Vodka
ABSOLUT	120
ABSOLUT ELYX	180
GREY GOOSE	190
	Ron
BRUGAL	110
BACARDI	110
HAVANA 7	130
	Whisky
JACK DANIELS	130
JAMESON	100



Cervezas

SAN MIGUEL	6
CORONA	7
PERONI	7

Cócteles

MOJITO	13
MOJITO DE MANGO	13
MOJITO DE FRESA	13
MOJITO DE SANDIA Y KIWI	13
DAIQUIRI DE FRESA	13
FROZEN MARGARITA	13
WHITE RUSSIAN	13
LONG ISLAND ICED TEA	13
APEROL SPRITZ	12
SEX ON THE BEACH	13
PIÑA COLADA	13

Premium

TOM COLINS (Nº3 DRY GIN)	14
MARTINI CLÁSICO (Nº3 DRY GIN)	14
PORN STAR (GREY GOOSE)	14
SWEET & SOUR GIN (BOMBAY SAPPHIRE)	14
WHISKY SOUR (JAMESON)	14
ESPRESSO MARTINI (ELYX)	14

Jarras 1l

DAIQUIRI DE FRESA	35
SANGRÍA	25
SANGRÍA DE CAVA	30

Gin Tonics

THE ORIGINAL	10
BEEFEATER, TÓNICA, LIMA Y TWIST DE LIMÓN	
THE BULLDOG	12
BULLDOG GIN, TÓNICA Y REGALÍZ	
RE-FRESH	12
BOMBAY SAPPHIRE, TÓNICA, SANDÍA Y PIEL DE LIMÓN	
ROSEMARY	13
GIN MARE, TÓNICA Y ROMERO	
THE ORIGINAL BUT DIFFERENT	13
BEEFEATER 24, TÓNICA, NARANJA Y PIEL DE LIMA	
THE GRAPEFRUIT TWIST	14
GIN Nº3, TÓNICA Y POMELO	
CUCUMBER SURPRISE	14
HENDRICKS	

FRESH IBIZA

Kids Menu

— 🐟 — UNDER 12 YEARS OLD — 🐟 —

**2 MINI BURGUERS
(1 BEEF + 1 CHICKEN)**

+

1 SOFT DRINK

+

1 ICE CREAM

8€



FRESH IBIZA

Menu Infantil

—☞ MENORES DE 12 AÑOS ☜—

**2 MINIHAMBURGUESAS
(1 TERNERA + 1 POLLO)**

+

1 BEBIDA

+

1 HELADO

8€

