

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 (BEEFEATER 24)	14
PORN STAR (GREY GOOSE)	14
SWEET & SOUR GIN (BOMBAY SAPPHIRE)	14
WHISKY SOUR (JACK DANIELS)	14
ESPRESSO MARTINI (ELYYX)	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

☆ 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
	<i>Gin</i>	
Nº 3 LONDON DRY		130
	<i>Vodka</i>	
ABSOLUT		120
ABSOLUT ELYX		180
GREY GOOSE		190
	<i>Rum</i>	
BRUGAL		110
BACARDI		110
HAVANA 7		130
	<i>Whisky</i>	
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 (BEEFEATER 24)	14
PORN STAR (GREY GOOSE)	14
SWEET & SOUR GIN (BOMBAY SAPPHIRE)	14
WHISKY SOUR (JACK DANIELS)	14
ESPRESSO MARTINI (ELYX)	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

»» 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 LOBSTER BURGER 35
BBQ GRILLED LOBSTER, RIB BEEF BURGER, TOMATO LETTUCE AND CHEDDAR CHEESE SERVED WITH HOMEMADE GARLIC BUTTER
- FRESH JOSPER BBQ BEEF BURGER 18
100% RIB BEEF BURGER (180GR), TOMATO, LETTUCE, CHEDDAR , BACON AND CARAMELISED 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 15
HOMEMADE FALAFEL, TAHINI, LETTUCE, YOGURT, RADISH, TURMERIC BREAD
- MINIBURGERS 16
3 100% RIB BEEF BURGUERS, TOMATO, LETTUCE, CHEDDAR & CARAMELISED 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 FRESH RASPBERRIES, HAZELNUTS, SPINACH AND LEAVES
- 🍴 TOMATO & MOZZARELLA SALAD 10
WITH A CITRUS VINAIGRETTE, FENNEL SEEDS AND BASIL

»» Chef's Specials ««

- SIRLOIN 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
- BBQ GRILLED CHICKEN 16
JOSPER BBQ VEGETABLES, BBQ SAUCE AND HOUSE FRIES

»» Fish of Fresh ««

- JOSPER GRILLED SALMON 18
WITH GRILLED VEGETABLES, TARTAR SAUCE AND HOUSE POTATOES
- MUSSELS POT 16
ONION, CREAM, PARSLEY AND GARLIC BUTTER
- FRESH LOBSTER MAC & CHEESE 25
- FRESH JOSPER BBQ GRILLED LOBSTER 45
JOSPER GRILLED 1/2 LOBSTER SERVED WITH HOMEMADE FRESH FRIES, COLESLAW, CORN ON THE COB AND CITRUS MAYO



»» 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
- CHILLI POT 5
- THREE PEPPER SAUCE 3
- 🍴 FRESH SAUCES 2
YOUR CHOICE OF : ● SPICY MAYO
● CREAMY GARLIC SAUCE
● SWEET CHILLI
● SWEET BBQ
● HOT BBQ
● TOMATO SALSA

♥ Ice Cream Selection ♥

- FRESH KNICKERBOCKER GLORY 8
FRESH STRAWBERRIES SERVED WITH CREAM AND STRAWBERRY & VANILLA ICE CREAM
- VIOLET ICE CREAM 8
SERVED WITH FRUITS OF THE FOREST
- CARAMEL ICE CREAM 8
SERVED WITH CHOCOLATE COOKIES
- PASSIONFRUIT & MANGO ICE CREAM 8
WITH FRESH FRUIT



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

- FRESH LOBSTER BURGER** **35**
BOGAVANTE AL GRILL, CON CARNE DE COSTILLA
100%, LECHUGA, TOMATE, CHÉDAR Y
ACOMPAÑADO DE MANTEQUILLA DE AJO
- HAMBURGUESA AL GRILL** **18**
180GR. DE CARNE DE COSTILLA DE TERNERA 100%,
TOMATE, LECHUGA, CHÉDAR, BACON Y CEBOLLA
CAMELIZADA CON KÉTCUP 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** **15**
FALAFEL CASERO (DE GARBANZOS) TAHINI, TOMATE,
SALSA DE YOGUR, RÁBANO Y PAN DE CÚRCUMA
- 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 FRESCA,
AVELLANAS, ESPINACA Y LECHUGA
- 🍴 **ENSALADA DE TOMATE CON MOZARELA** **10**
VINAGRETA DE CÍTRICOS, SEMILLAS DE HINOJO
Y ALBAHACA

🌿 Especialidades del Chef 🌿

- ENTRECOTE** **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
- POLLO A LA BARBACOA** **16**
VERDURAS A LA PARRILLA, SALSA
BARBACOA Y PATATAS FRITAS CASERAS

🌿 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
- MACARRONES CON QUESO Y BOGAVANTE** **25**
- FRESH BOGAVANTE AL GRILL** **45**
1/2 BOGAVANTE AL GRILL ACOMPAÑADO CON
MAYONESA DE CÍTRICOS, MAZORCA DE MAÍZ,
ENSALADA DE COL Y PATATAS FRITAS CASERAS.



🌿 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**
- POTA DE CHILLE CON CARNE** **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

♡ Selección de helados ♡

- FRESH KNICKERBOCKER GLORY** **8**
HELADOS DE VAINILLA Y FRESA CON FRESAS
FRESCAS Y NATA MONTADA
- HELADO DE VIOLETA** **8**
CON FRUTOS ROJOS
- HELADO DE CARAMELO** **8**
CON GALLETA DE CHOCOLATE
- HELADO DE MANGO Y MARACUYÁ** **8**
CON FRUTA FRESCA

