

# CARTA DE VINOS

## \* BRUT

- PRIVAT BRUT NATURE, D.O. CAVA - 35,00 €
- PROSECCO SANTA MARGHERITA "P" EXTRA DRY - 30,00 €
- CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE BRUT, D.O.C.G. FRANCIACORTA - 60,00 €
- BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT, REIMS, A.O.C. CHAMPAGNE - 105,00 €
- DOM PÉRIGNON BRUT VINTAGE 2006, ÉPERNAY, A.O.C. CHAMPAGNE - 300,00 €
- LOUIS ROEDERER CRISTAL BRUT 2007, REIMS, A.O.C. CHAMPAGNE - 360,00 €
- G.H.MUMM BRUT CORDON ROUGE, REIMS, A.O.C. CHAMPAGNE - 75,00 €

## \* BRUT ROSÉ

- PRIVAT BRUT ROSÉ, D.O. CAVA - 38,00 €
- PROSECCO SANTA MARGHERITA ROSÉ - 45,00 €
- BOLLINGER BRUT ROSÉ, REIMS, A.O.C. CHAMPAGNE - 180,00 €
- G.H.MUMM BRUT LE ROSÉ, REIMS, A.O.C. CHAMPAGNE - 90,00 €

## \* BLANC DE BLANCS

- RUINART BLANC DE BLANCS, REIMS, A.O.C. CHAMPAGNE - 150,00 €

## \* MAGNUM

- G.H.MUMM BRUT CORDON ROUGE, REIMS, A.O.C. CHAMPAGNE - 180,00 €

## \* AFRUTADO Y FRESCO

- TORRES VERDEO VERDEJO 2017, D.O. RUEDA - 24,00 €
- FLOR DE VETUS VERDEJO 2017, D.O. RUEDA - 27,00 €
- EL GORDO DEL CIRCO VERDEJO 2017, D.O. RUEDA - 35,00 €
- EXCELLENS SAUVIGNON BLANC 2017, D.O. RUEDA - 29,00 €
- PACO Y LOLA ALBARIÑO 2017, D.O. RIAS BAIXAS - 33,00 €
- PAZO SAN MAURO ALBARIÑO 2017, D.O. RIAS BAIXAS - 36,00 €
- CA' MAIOL PRESTIGE TREBBIANO 2017, D.O.P. LUGANA - 37,00 €

## \* AROMATICO Y GOLOSO

- BALTHASAR RESS "VON UNSERM" RIESLING TROCKEN 2016, RHEINGAU - 39,00 €
- TORRES WALTRAUD RIESLING 2016, D.O. PENEDÉS - 44,00 €
- TORRES JEAN LEÓN 3055 CHARDONNAY ECO 2017 D.O. PENEDÉS - 36,00 €
- BODEGA CONTADOR "EL PREDICADOR" VIURA, GARNACHA BLANCA 2015, D.O. CA. RIOJA - 48,00 €
- MICHELE REDDE "LA MOYNERIE" 2016, A.O.C. POUILLY-FUMÉ - 51,00 €
- PLANETA "LA SEGRETA" GRECANICO, CHARDONNAY 2016, D.O.C. SICILIA - 30,00 €

## \* GENEROSO Y AMPLIO

- BELONDRADE & LURTON VERDEJO 2016, D.O. RUEDA - 75,00 €
- LIMOUSIN DE MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 2016, D.O. RUEDA - 42,00 €
- LOUIS MOREAU CHABLIS 1ER CRU "VAULIGNOT" 2016, A.O.C. BOURGOGNE - 60,00 €
- PLANETA "COMETA" FIANO DI AVELLINO 2016, D.O.C. SICILIA - 66,00 €

## \* MAGNUM

- EL GORDO DEL CIRCO VERDEJO 2017, D.O. RUEDA - 68,00 €
- PAZO SAN MAURO ALBARIÑO 2017, D.O. RIAS BAIXAS - 80,00 €

- EXCELLENS ROSÉ MARQUÉS DE CÁCERES GARNACHA TINTA, TEMPRANILLO 2017, D.O. CA. RIOJA - 33,00 €
- PALM DE L'ESCARILLE 2017, A.O.C. CÔTES DE PROVENCE - 30,00 €
- CHÂTEAU D'ESCLANS "WHISPERING ANGEL" 2017, A.O.C. CÔTES DE PROVENCE - 55,00 €
- DOMAINE OTT "CHÂTEAU DE SELLE" 2016, A.O.C. CÔTES DE PROVENCE - 75,00 €

## \* MAGNUM

- EXCELLENS ROSÉ DE MARQUÉS DE CÁCERES GARNACHA TINTA, TEMPRANILLO 2017, D.O. CA. RIOJA - 69,00 €
- PALM DE L'ESCARILLE 1,5L 2017, A.O.C. CÔTES DE PROVENCE - 66,00 €

## \* ELEGANTE Y SUAVE

- EXCELLENS CUVÉE ESPECIAL DE MARQUÉS DE CÁCERES TEMPRANILLO 2014, D.O. CA. RIOJA - 29,00 €
- ANTIDOTO TINTO FINO 2016, D.O. RIBERA DEL DUERO - 38,00 €
- PÉTALOS MENCIA 2016, D.O. BIERZO - 42,00 €
- LOUIS LATOUR COTÉ-DE-BEAUNE-VILLAGE 2015, A.O.C. BOURGOGNE - 60,00 €
- TORRESELLA MERLOT 2016, I.G.T. VENETO - 29,00 €
- JEAN JAVILLIERS "POMMARD 1ER CRU" 2014, A.O.C. BOURGOGNE - 130,00 €

## \* ESPECIAL Y CON CUERPO

- PAGO DE CARRAOVEJAS TINTO FINO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT 2015, D.O. RIBERA DEL DUERO - 66,00 €
- SENAT DEL MONTSANT CARINYENA, GARNATXA NEGRA, SYRAH 2015, D.O. MONTSANT - 39,00 €
- RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA TEMPRANILLO 2015, D.O. CA. RIOJA - 37,00 €
- M. CHAPOUTIER "LES MEYSONNIERS" 2015, A.O.C. CROZES-HERMITAGE - 54,00 €
- CAPARZO 2012, D.O.C.G. BRUNELLO DI MONTALCINO - 60,00 €

## \* GENEROSO Y AMPLIO

- ABADIA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON 2014, D.O. CA. RIOJA - 54,00 €
- RODA I TEMPRANILLO 2011, D.O. CA. RIOJA - 69,00 €
- EMILIO MORO "MALLEOLUS" TINTO FINO 2014, D.O. RIBERA DEL DUERO - 72,00 €
- MARQUÉS DE CÁCERES "GAUDIUM" TEMPRANILLO GRACIANO 2012, D.O. CA. RIOJA - 69,00 €
- VEGA-SICILIA "PINTIA" TINTA DE TORO 2012, D.O. TORO - 93,00 €

## \* MAGNUM

- ANTIDOTO TINTO FINO 2016, D.O. RIBERA DEL DUERO - 84,00 €

- SANGRIA DE VINO TINTO - 18,00€ (1/2L) - 33,00€ (1L)
- SANGRIA DE CAVA - 21,00€ (1/2L) - 36,00€ (1L)

Champagne,  
Prosecco  
& Cava

Blancos

Rosados

Tintos

Sangrias

AMARIBIZA  
GROUP



La Dispensa



Cucina Italiana

C/ SANTA CREU 10  
DALT VILA

€ 38,90

€ 1.43,4

971 12 43 65

LA DISPENSA IBIZA  
#LADISPENSAIBIZA

WWW.LADISPENSAIBIZA.COM

RESERVAS@LADISPENSAIBIZA.COM

RESTAURANTE IBIZA ALIMENTOS SALUDABLES

## RESTAURANTE

Productos Frescos de Ibiza del Mercado y del Huerto



- TAPAS -



- \* PATATAS BRAVAS / POTATOES WITH «BRAVA» SAUCE.....9€
- \* PIMIENTOS DE PADRON / "PADRÓN" PEPPERS..... 10€
- \* MOZZARELLA IN CARROZZA / FRIED MOZZARELLA SANDWICH WITH SAUCE... 12€
- \* CROSTINO DE SALMON CON HINOJO Y NARANJA  
SALMON CROUTON WITH FENNEL AND ORANGE..... 12€
- \* ALCACHOFA A LA ROMANA / ARTICHOKE "ROMANA" STYLE..... 12€
- \* MILHOJAS DE VERDURAS Y QUESO AHUMADO  
MILLE-FEUILLE OF VEGETABLES AND SMOKED CHEESE..... 14€
- \* VITELLO TONNATO / VEAL IN TUNA SAUCE..... 14€

Descubra nuestras 3 propuestas gastronómicas en la ciudad de Ibiza

SUSHI BAR & DELIVERY  
**Wasa·b**  
Tel +34 871 906 763 - www.wasabibiza.com  
C/ Miguel Caietà Soler 12 - Ibiza (near Plaza del Parque)

COCINA SALUDABLE  
**Massa Madre**  
Tel +34 971 30 03 59 reservas@massamadreibiza.com

«SOMOS NOSOTROS LOS QUE ESCRIBIMOS LA HISTORIA...!»  
**LA IMPRENTA**  
RESERVATIONS  
+34 871 90 78 45

Pan y aioli 2,50€ p.p. - Todos los precios son I.V.A incluido

## PARA COMPARTIR (TO SHARE)

* ANCHOAS DE SANTOÑA, VINAGRETA DE MIEL, MANTEQUILLA DE OLIVAS, NEGRAS Y PAN DE COCA TOSTADO.....	18,00 €
ANCHOVIES OF SANTOÑA, HONEY VINAIGRETTE, BLACK OLIVE BUTTER AND CROSTINI BREAD. ANCHOIS DE SANTOÑA, VINAIGRETTE AU MIEL, BEURRE D'OLIVE NOIRE ET TOAST. ALICI DE SANTOÑA, VINAIGRETTE DI MIELE, BURRO DI OLIVE E PANE TOSTATO.	
* MEJILLONES MARINERA CON SALSA DE TOMATE PICANTE.....	19,00 €
MARINARA MUSSELS WITH FRICKLY TOMATO SAUCE. MOULES MARINIÈRES A LA SAUCE TOMATE PIQUANTE. COZZE ALLA MARINARA CON SALSA DI POMODORO PICCANTE.	
* CALAMARES CRUJIENTES CON MAYONESA CÍTRICA.....	19,00 €
CRISPY CALAMARI WITH CITRUS MAYONNAISE. CROUSTILLANTS DE CALAMARS, MAYONNAISE AUX AGRUMES. CINTE DI CALAMARI CROCCANTI CON MAIONESE DI AGRUMI.	
* JAMÓN DE BELLOTA CORTADO A MANO CON SU PAN Y TOMATE.....	28,00 €
HAND-CUT BELLOTA SPANISH HAM WITH BREAD AND TOMATO. JAMBON DE BELLOTA COUPÉ À LA MAIN AVEC PAIN ET TOMATE. PROSCIUTTO DI "BELLOTA" TAGLIATO A MANO CON IL SUO PANE E POMODORO.	

DEL HUERTO A LA DISPENSA!

## ENTRANTES / ANTIPASTI

* PARMIGIANA DE BERENJENAS (V).....	15,00 €
PARMESAN AUBERGINES (V). AUBERGINES A LA PARMIGIANA (V). PARMIGIANA DI MELANZANE (V).	
* BURRATA CON CAVIAR AHUMADO DE BERENJENAS Y SU SALSA BLOODY MARY CON TOSTADITAS (V).....	19,00 €
BURRATA WITH A SMOKED AUBERGINE CAVIAR, BLOODY MARY SAUCE AND TOASTS (V). BURRATA AU CAVIAR D'AUBERGINES, SAUCE BLOODY MARY ET TOASTS (V). BURRATA CON CAVIALE DI MELANZANA AFFUMICATA E SALSA BLOODY MARY CON BRUSCHETTINA (V).	
* ENSALADA TIBIA DE PULPO CON PATATAS Y KALAMATAS A NUESTRO ESTILO.....	19,00 €
WARM OCTOPUS SALAD WITH POTATO AND KALAMATA OLIVE. SALADE DE POULPE TIÈDE AUX POMMES DE TERRE ET KALAMATA À NOTRE STYLE. INSALATA TIEPIDA DI POLIPO CON PATATE E OLIVE KALAMATA A NOSTRO STILE.	
* CALAMAR EN SU TINTA CON POLENTA CRUJIENTE AL PARMESANO.....	21,00 €
CALAMARI COOKED IN ITS OWN INK WITH CRUNCHY PARMESAN POLENTA CALAMAR «EN SU TINTA» ET POLENTA CROUSTILLANTE AU PARMESAN. CALAMARI NELLA LORO TINTA CON POLENTA CROCCANTE AL PARMIGIANO.	
* ENSALADA DE QUESO DE CABRA, SALMON AHUMADO, AGUACATE, LECHUGA, CEBOLLA Y TOMATE CON VINAGRETA (V).....	22,00 €
SALAD OF GOAT CHEESE, SMOKED SALMON, AVOCADO, LETTUCE, ONIONS AND TOMATOES, VINAIGRETTE (V). SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE, SAUMON FUMÉ, AVOCAT, LAITUE, OIGNONS ET TOMATES, SAUCE VINAIGRETTE (V). INSALATA DI FORMAGGIO DI CAPRA, SALMONE AFFUMICATO, AGUACATE, LATTUGA, CIPOLLA E POMODORI CON VINAIGRETTE (V).	

### LOS TARTARES

* TARTAR DE LUBINA SALVAJE CON MANGO EN UN SUTIL EQUILIBRIO CÍTRICOS.....	22,00 €
* WILD SEA BASS TARTAR WITH MANGO AND A SUBTLE BALANCE OF CITRUS. * TARTARE DE BAR SAUVAGE A LA MANGUE ET SON MELANGE SUTIL D'AGRUMES. * TARTARE DI SPIGOLA E MANGO IN UN SOTTILE EQUILIBRIO CITRICO.	
* TARTAR DE ATÚN PICANTE CON MANGO Y GUACAMOLE.....	24,00 €
* SPICY TUNA TARTAR WITH MANGO & AVOCADO. * TARTARE DE THON PIQUANT A LA MANGUE ET AU GUACAMOLE. * TARTARE DI TONNO PICCANTE CON MANGO E AVOCADO.	
* TARTAR DE BUEY CORTADO A CUCHILLO CON UN TOQUE DE TRUFAS NEGRAS....	26,00 €
* KNIFE-CUT BEEF STEAK TARTARE WITH A TOUCH OF BLACK TRUFFLE. * TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU PARFUMÉ À LA TRUFFE NOIRE. * TARTARE DI BUE TAGLIATA A COLTELLO CON TARTUFO NERO.	



## SUSHIS

* HOT PHILADELPHIA (ROLL TEMPURIZADO RELLENO CON SALMON, QUESO CREMA Y CEBOLLINO - 8 PIEZAS) .....	18,00€
* SPECIAL CALIFORNIA (ROLL RELLENO CON KING CRAB, QUESO CREMA, PEPINO Y FRESA Y CON TOP DE SALMON - 8 PIEZAS) .....	21,00€
* FRESH PRAWNS (GUNKAN DE PEPINO CON PATÉ DE GAMBAS, TOBIKO Y CEBOLLINO - 6 PIEZAS).....	21,00€
* NIGUIRIS FLAMBÉS (6 PIEZAS) .....	21,00€
* SPICY TUNA (GUNKAN DE SALMON CORONADO CON SPICY TUNA - 6 PIEZAS) .....	24,00€
* TATAKI DE ATUN (SALSA CON NIDO DE ENSALADA O CHIPS - 12 PIEZAS).....	24,00€
* EBITEM (ROLL CON GAMBAS APANADAS, QUESO CREMA Y CUBIERTO CON SALMON Y ATUN - 8 PIEZAS).....	24,00€
* TEMPURA DE VERDURAS .....	24,00€
* LA DISPENSA ROLL (LONCHAS DE SALMON RELLENO CON QUESO CREMA Y GAMBAS REBOZADAS Y SALSA DE TOMATE PICANTE - 6 PIEZAS). 24,00€	
* CEVICHE AMA-EBI (GAMBAS MARINADAS EN ADEREZO CÍTRICO CON AGUACATE, PEPINO, JALAPEÑO Y CILANTRO).....	24,00€
* SASHIMIS (SALMON, ATUN - 12 PIEZAS).....	26,00€
* ENSALADA DE GAMBAS VOLCANO.....	26,00€
* COMBO ESPECIAL (COMBINACION DE SUSHIS Y SASHIMIS - 22 PIEZAS) .....	49,00€

## PASTAS Y ARROCES (PRIMI PIATTI)

* LINGUINE DE GRAGNANO CON SALSA DE TOMATE Y ALBAHACA (V).....	19,00 €
LINGUINE DE GRAGNANO WITH TOMATO SAUCE AND BASIL (V). LINGUINE DE GRAGNANO, SAUCE TOMATE ET BASILIC (V). LINGUINE DE GRAGNANO AL POMODORO E BASILICO (V).	
* LASAÑA DE PATO CONFITADO, CON ESPINACA FRESCA.....	23,00 €
DUCK CONFIT LASAGNE WITH FRESH SPINACH. LASAGNE AU CONFIT DE CANARD ET ÉPINARDS FRAIS. LASAGNA DI ANATRA E SPINACI FRESCHI.	
* RISOTTO DE SETAS Y TRILOGIA DE TOMATES (V).....	24,00 €
MUSHROOM RISOTTO WITH A TRILOGY OF TOMATOES (V). RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET TRILOGIE DE TOMATES (V). RISOTTO DI FUNGHI E TRILOGIA DI POMODORI (V).	
* RAVIOLES DE HARINA INTEGRAL RELLENO DE BEREJENA CON SALSA CHERRY, ALCAPARRAS Y ACEITUNAS NEGRAS (V).....	25,00 €
WHOLE-WHEAT RAVIOLI STUFFED WITH EGGPLANT AND CHERRY SAUCE, CAPERS AND BLACK OLIVES (V). RAVIOLES DE FARINE INTEGRALE À L'AUBERGINE, SAUCE TOMATE CHERRY, CÂPRES ET OLIVES NOIRES (V). RAVIOLI DI GRANO SARACENO RIPIENO DI MELANZANE, CON SALSA DI POMODORI CHERRY, CAPPERI E OLIVE (V).	
* GNOCCHIS CON GAMBAS Y CALABACIN EN SALSA DE AZAFRAN.....	26,00 €
GNOCCHIS WITH PRAWNS, COURGETTE AND SAFFRON SAUCE. GNOCCHIS AUX GAMBAS ET AUX COURGETTES, SAUCE SAFRAN. GNOCCHI CON GAMBERI ZAFFERANO ZUCCHINE.	
* RAVIOLI "LA DISPENSA" (RELLENOS DE RICOTTA, CEPES, CERDO CARAMELIZADO) CON SALSA DE TOMATE FRESCO.....	27,00 €
RAVIOLI "LA DISPENSA" (STUFFED WITH RICOTTA, MUSHROOM, CAMELISED PORK) WITH FRESH TOMATO SAUCE. RAVIOLI "LA DISPENSA" (FARCIS À LA RICOTTA, CHAMPIGNONS, PORC CARAMELISÉ) ET SAUCE TOMATE FRAÎCHE. RAVIOLI "LA DISPENSA" (RIPIENI DI RICOTTA, FUNGHI, MAIALE CARAMELLATO) SALSA DI POMODORO FRESCO.	
* TAGLIATELLINA CON LANGOSTINOS Y ESPARRAGOS VERDES.....	28,00 €
TAGLIATELLE WITH LANGOUSTINES WITH GREEN ASPARAGUS. TAGLIATELLES AUX LANGOUSTINES ET ASPERGES VERTES. TAGLIATELLINA CON SCAMPI E ASPARAGI VERDI.	
* LINGUINE DE GRAGNANO CON FRUTOS DE MAR.....	32,00 €
LINGUINE DE GRAGNANO WITH SEAFOOD. LINGUINE DE GRAGNANO AUX FRUITS DE MER. LINGUINE DI GRAGNANO AI FRUTTI DI MARE.	

SIN TENTACION NO HAY VICTORIA!

## SEGUNDOS / SECONDI

* DORADA EN PAPEL AL HORNO CON ALCAPARRAS, OLIVAS NEGRAS Y TOMATE FRESCO AL VINO BLANCO.....	24,00 €
SEA BREAM WITH CAPERS, BLACK OLIVES AND FRESH TOMATO WITH WHITE WINE. DORADE EN PAPILOTE AU FOUR ACCOMPAGNÉE DE CÂPRES, OLIVES NOIRES, TOMATES FRAÎCHES ET VIN BLANC. ORATA AL CARTOCCIO, AL FORNO CON OLIVE, CAPPERI E VINO BIANCO.	
* LUBINA CON ESPARRAGOS VERDES, CUBOS DE PATATAS Y REDUCCION DE LIMON Y ROMERO.....	29,00 €
SEA BASS WITH GREEN ASPARAGUS, POTATOES AND REDUCTION OF LEMON AND ROSEMARY. LOUP DE MER AUX ASPERGES VERTES, DÉS DE POMMES DE TERRE ET JUS DE CITRON AU ROMARIN. SPIGOLA E ASPARAGI VERDI CON CUBI DI PATATA E RIDUZIONE DI LIMONE E ROSMARINO.	
* POLLO PAYES AL ESTILO DEL CHEF.....	24,00 €
COUNTRY CHICKEN IN THE STYLE OF THE CHEF. POULET FERMIER A LA FAÇON DU CHEF. POLLO DI CAMPO AL LO STILE DEL CHEF.	
* CARRE DE CORDERO EN CROSTA PROVENZAL CON PATATAS PONT NEUF.....	28,00 €
RACK OF LAMB IN A PROVENZAL CRUST WITH PONT NEUF POTATO. CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE PROVENÇALE ET POMMES DE TERRE PONT NEUF. CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA PROVENZALE CON PATATE PONT NEUF.	
* SOLOMILLO DE BUEY CON FOIE Y MELÓN CARAMELIZADO.....	29,00 €
BEEF TENDERLOIN WITH FOIE AND CARAMELIZED MELON. PAVÉ DE BOEUF ACCOMPAGNÉ DE FOIE AU MELON CARAMELISÉ. FILETTO DI BUE CON FOIE E MELONE CARAMELLATO.	
* TAGLIATA A LA TOSCANA (MIN. 2 PERSONAS, PRECIO POR PERSONA).....	32,00 €
TAGLIATA A LA TOSCANA (MIN. 2 PERSONS, PRICE PER PERSON). TAGLIATA À LA TOSCANE (MIN. 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE). TAGLIATA A LA TOSCANA (MIN. 2 PERSONES, PREZZO PER PERSONA).	

### GUARNICIONES EXTRA

* SALSA PARMESANA (V).....	4,00 €
* PATATAS SALTEADAS (V).....	5,00 €
* PURÉ DE PATATAS (V).....	5,00 €
* ENSALADA DE TOMATE RAF Y CEBOLLA (V).....	6,00 €

### MENU INFANTIL



* PASTA BLANCA CON TOMATE.....	12,00 €
* PASTA BLANCA CON ACEITE DE OLIVA.....	12,00 €
* POLLO CON PATATAS.....	15,00 €