

ESPECIALES

PREGUNTE AL EQUIPO  
DE  
**ARDE**

POR  
NUESTRAS  
ESPECIALIDADES

DEL DIA

@IBIZA.ARDE

<b>CAVA</b>	Copa Botella	
Roger de Flor	6€	21€
ARS Collecta		45€
ARS Collecta Rosé		45€

**CHAMPAGNE**

Moët Imperial Brut Benjamín		35€
Moët Imperial Brut		85€
Moët Imperial Brut Rosé		95€
Moët Imperial Ice		150€
Dom Perignon		450€

**VINO BLANCO**

<b>Celeste</b> Verdejo, Penedés	4,50€	25€
<b>Jean Leon 3055</b> Chardonnay, Penedés,	5€	30€
<b>Quintaluna</b> Verdejo, Castilla y León		40€
<b>Camiño Dos Faros</b> Ribeiro		28€
<b>Pazo Das Bruixas</b> Albariño, Rias Baixas,		33€
<b>III Millenium</b> Treizadura, Godello, Albariño y Loureira,		47€

**VINO ROSADO**

<b>Jean Leon 3055</b> Merlot, Penedés	5,50€	30€
<b>Miraval</b> Côtes de Provence		65€
<b>Miraval Magnum</b> Côtes de Provence		125€
<b>Whispering Angel</b> Côtes de Provence		65€

## BEBIDAS

### VINO TINTO

Copa Botella

Celeste Ribera del Duero	4,50€	28€
Azpilicueta Rioja	5€	30€
Izadi Rioja		32€
Carmelo Rodero Ribera del Duero		35€
Marqués del Riscal XR Rioja		58€
Valduero Tierra Alta Ribera del Duero		60€
Pago de Carraovejas Ribera del Duero		85€
Vega Sicilia 5º Valbuena Ribera del Duero		295€

### SANGRÍAS

Sangría de Vino Blanco		35€
Sangría de Vino Tinto		35€
Sangría de Cava		45€

## ENTRANTES

<b>Ensalada de Tomate</b> <sup>(3),(13),(14)</sup> Con ventresca,, cebolla tierna y piparras	16€
<b>Ensalada de Burrata</b> <sup>(4),(5),(7),(8),(9),(10),(12)</sup> Burrata ahumada con aguacate, canónigos y tomate confitado	21€
<b>Ensalada Templada de Pollo</b> <sup>(5),(7),(8),(10),(12),(13),(14)</sup> Con membrillo, parmesano, nueces y salsa César	18€
<b>Tataki de Atún Rojo</b> <sup>(2),(3),(4),(7)</sup> Con crema de aguacate, alga wakame y mayonesa oriental	25€
<b>Carpaccio de Picanya de Wagyu</b> <sup>(7)</sup> Con trufa, sal de piñón y parmesano	26€
<b>Jamón Ibérico</b> Con pan cristal y tomate	28€
<b>Anchoas del Cantábrico</b> <sup>(3)</sup> Con pan cristal y pimienta asado	3,50€
<b>Parrillada de Verduras</b> <sup>(3)</sup>	14€

## ENTRANTES CALIENTES

<b>Mejillones ARDE</b> <sup>(6),(11),(13)</sup> A la brasa con espécies	23€
<b>Pulpo a la Brasa</b> <sup>(7),(12),(3)</sup> Al carbón sobre patata asada con aceite de pimentón y ajetes	28€
<b>Gambas roja al ajillo</b> <sup>(11),(13)</sup> Sobre cama de ajo arriero	24€
<b>Calamar a la Plancha</b> <sup>(3),(6),(7)</sup> Con parmentier de sobrasada y cebolla a la brasa	23€
<b>Croquetas de Jamón Ibérico</b> <sup>(7),(8),(9)</sup> Con mayonesa de trufa (5 unidades)	16€
<b>Croquetas de Chipirón</b> <sup>(3),(6),(7),(8),(9),(11)</sup> Con all i oli de ajo asado (5 unidades)	16€
<b>Croqueta de pollo al jósper</b> <sup>(7),(8),(9)</sup> Con crema a l'ast (5 unidades)	16€
<b>Alcachofas a la Brasa</b> <sup>(8)</sup> Con lascas de jamón ibérico y yema trufada (2 unidades)	18€

## ARROCES A LA LEÑA (mín 2 personas)

<b>Paella ARDE</b> Con pollo, conejo, judía verde y alcachofas	24€/p.p.
<b>Paella Chilly Crab</b> <sup>(3),(6),(11),(13)</sup> Con cangrejo ibicenco, rape, salmorreta y un ligero toque picante	30€/p.p.
<b>Paella de Carrillera</b> <sup>(1),(13)</sup> Con setas y calabaza	32€/p.p.
<b>Fideuà Negra</b> <sup>(3),(6),(11),(13)</sup> De fideo fino, con all i oli de ajo asado	30€/p.p.

## CARNES

<b>Chuletón 1kg</b> Chuleta Vasca de maduración de 35 días	75€/kg
<b>Solomillo de Vaca</b>	32€
<b>Entrecotte</b>	30€
<b>Pollo Picantón</b> (5),(10),(12),(13),(14) Pollo al Jospier adobado al estilo ARDE Acompaña el pollo con un benjamín de Mœt Chandon por 12€	28€
<b>Hamburguesa ARDE</b> Hamburguesa de chuletón con, lechuga, tomate cebolla crujiente, queso brie y salsa ARDE	26€
<b>Chuletas de Cordero</b>	28€
<b>PESCADOS</b> (mín 2 personas)	
<b>Rodaballo a la Brasa</b> (3)	62€/kg
<b>Lubina a la Brasa</b> (5)	57€/kg

## GUARNICIONES

<b>Patatas Fritas</b>	4,50€
<b>Puré de Patata</b>	4,50€
<b>Patata Asada al Jospier</b>	4,50€
<b>Verdura Asada</b>	4,50€
<b>Pimientos del Padrón</b>	6,50€

## POSTRES

<b>Rollito de Manzana</b> (7),(8),(10),(12) Con helado de caramelo y sal de Ibiza	9,50€
<b>Tarta de Queso</b> (7),(8),(10) Con helado de frutos rojos	9,50€
<b>Torrija de Pan Brioche</b> (7),(8),(10) Marinada en Baileys con helado de avellana	9,50€
<b>Brownie ARDE</b> (7),(8),(10),(12) Brownie de chocolate caliente con helado de mandarina	12,50€
<b>Passion Pie</b> (7),(8),(9),(10) Con merengue italiano y helado de limón	9,50€

(1) sulfitos, (2) soja, (3) pescado, (4) sésamo, (5) mostaza, (6) moluscos, (7) lácteos, (8) huevos,  
(9) gluten, (10) frutos secos, (11) crustáceos, (12) cacahuete, (13) apio, (14) altramucos

Si precisa más información sobre la presencia de alérgenos dirijase por favor a nuestro personal, que estará encantado de atenderle.