

RESTAURANTE

Sa Prensa

I B I Z A

Abierto desde 1980

ALÉRGENOS ALIMENTICIOS · FOOD ALLERGENS
NAHRUNGSMITTELALLERGENE · ALLERGÈNES ALIMENTAIRES · ALLERGENI ALIMENTARI

-  **Gluten** | Gluten | *Getreide* | Gluten | *Glutine*
-  **Crustáceos** | Crustacean shellfish | *Krustentiere (Meeresfrüchte)* | Crustacés | *Crostacei*
-  **Huevos** | Eggs | *Eier* | Oeufs | *Uova*
-  **Pescado** | Fish | *Fisch* | Poisson | *Pesce*
-  **Cacahuetes** | Peanuts | *Erdnüsse* | Cacahuètes | *Arachidi*
-  **Soja** | Soy | *Soja* | Soja | *Soia*
-  **Lácteos** | Dairy products | *Milcherzeugnisse* | Produits laitiers | *Latticini*
-  **Frutos secos** | Dried fruit | *Trockenfrüchte* | Fruits secs | *Frutta secca*
-  **Apio** | Celery | *Sellerie* | Céleri | *Sedano*
-  **Mostaza** | Mustard | *Senf* | Moutarde | *Mostarda*
-  **Sésamo** | Sesame | *Sesam* | Sésame | *Sesamo*
-  **Sulfitos** | Sulphites | *Konservierungsmittel* | Sulfites | *Solfiti*
-  **Altramuz** | Lupin bean | *Diverse Bohnen* | Lupins | *Lupini*
-  **Moluscos** | Shellfish | *Weichtiere (Meeresfrüchte)* | Mollusques | *Molluschi*

ENTRANTES

	Media ración	Ración
    Ensalada payesa con pescado seco	10,50	19,50
  Ensalada Caprese con vinagreta de albahaca		18,00
  Ensalada mixta		17,00
  Salmón marinado		21,00
  Carpaccio de gambas		22,50
  Gambas al ajillo	12,50	22,50
    Fritura de pescado	14,00	23,50
 Frita de pulpo	14,50	26,00
   Mejillones a la marinera o al vapor		19,50

ARROCES *(Mínimo 2 personas / Precio por persona)*

    Arroz meloso de bogavante	36,00
    Paella de bogavante	36,00
    Paella de pescado y marisco	27,50
    Paella de carne y marisco	24,50
    Arroz negro con marisco	24,50
    Fideuà de marisco	27,50

PESCADOS

   Bullit de peix con arroz a banda	44,00 p.p / mínimo 2 pers.
  Guisado de mero y rape	40,00 p.p / mínimo 2 pers.
  Mero al horno o a la plancha	37,50
   Rape a la marinera	29,50
 Calamar a la plancha	24,00
   Langostinos a la pimienta	26,50
     Bogavante al ajillo con huevos fritos	46,50 p.p / mínimo 2 pers.

CARNES

 Tournedó "Sa Prensà"	32,00
Entrecot a la plancha	27,50
Chuletón a la plancha	32,00
 Carrillada de cerdo en salsa	21,00
Paletilla de cordero	27,50
Picaña a la plancha	24,50
  Magret de pato con salsa de albaricoque	28,50
 Hamburguesa de ternera	17,50
Pechuga de pollo a la plancha	17,50
   Salsas (Pimienta o Roquefort)	3,50

POSTRES

   Greixonera	7,50
  Crema catalana	7,50
  Flan de huevo	6,50
  Tarta de queso con arándanos	8,50
  Sorbete de limón	7,00

STARTERS

	Half portion	Portion
    Typical farmer's salad from the island with dried fish	10,50	19,50
  Caprese salad with basil vinaigrette		18,00
  Mixed salad		17,00
  Marinated salmon		21,00
  Prawns Carpaccio		22,50
  Garlic prawns	12,50	22,50
   Fry of fish	14,00	23,50
 Fry of octopus	14,50	26,00
  Steamed or fisherman's style mussels		19,50

RICE DISHES (Minimum 2 people / Price per person)

    Brothy lobster rice	36,00
    Lobster paella	36,00
    Paella with fish and seafood	27,50
    Paella with meat and seafood	24,50
    Black rice with seafood	24,50
    Fideuá (noodle paella) with seafood	27,50

FISH

   "Bullit de peix" (boiled fish stew) with "a banda" rice	44,00 p.p / minimum 2 people
  Hake and monkfish stew	40,00 p.p / minimum 2 people
  Grouper, baked or grilled	37,50
   Monkfish fisherman's style	29,50
 Grilled squid	24,00
   King prawns in pepper sauce	26,50
    Garlic lobster with fried eggs	46,50 p.p / minimum 2 people

MEAT

 "Sa Prensa" Tournedó	32,00
Grilled sirloin steak	27,50
Grilled T-Bone steak	32,00
 Pork cheeks with sauce	21,00
Shoulder of lamb	27,50
Grilled "picaña" (cap of rump)	24,50
  Duck magret with apricot sauce	28,50
 Beef hamburger	17,50
Grilled chicken breast	17,50
   Sauces (Pepper or Roquefort)	3,50

DESSERTS

   "Greixonera" (typical pudding)	7,50
   "Crema catalana" (caramel custard)	7,50
   Egg caramel cream	6,50
   Cheese cake with cranberries	8,50
   Lemon sorbet	7,00

VORSPEISEN

	Halbe Portion	Portion
    Bauernsalat Typisch von der Insel mit getrockneter Fisch	10,50	19,50
  Caprese-Salat mit Basilikum-Vinaigrette		18,00
  Gemischter Salat		17,00
  Mariniertem Lachs		21,00
  Krabben-Carpaccio		22,50
  Krabben in Knoblauchöl	12,50	22,50
    Frittierte Fische	14,00	23,50
  Pfannengericht mit Meerpolyp	14,50	26,00
    Miesmuscheln auf Seemannsart oder gedünstet		19,50

REISGERICHTE *Minimum 2 Personen / Preis pro Person*

    Lieblicher Reis mit Hummer	36,00
    Paella mit Hummer	36,00
    Paella mit Fisch und Meeresfrüchten	27,50
    Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten	24,50
    Schwarzer Reis mit Meeresfrüchten	24,50
    Nudelpaella mit Meeresfrüchten	27,50

FISCH

   Fischtopf und Reisplatte "a banda" 44,00 p.p. / mindestens 2 Pers.	
  Eintopf mit Zackenbarsch und Seeteufel	40,00 p.p. / mindestens 2 Pers.
  Gebackener oder gegrillter Zackenbarsch	37,50
    Seeteufel nach Seemannsart	29,50
 Tintenfisch vom Grill	24,00
    Garnelen in Pfeffersosse	26,50
     Hummer mit Knoblauch und Spiegeleiern	46,50 p.p. / mindestens 2 Pers.

FLEISCHGERICHTE

 "Sa Prensa" Tournedos	32,00
 Entrecôte vom Grill	27,50
 T-Bone Steak vom Grill	32,00
 "Carrillada" Schweinebäckchen in Sauce	21,00
 Lammschulter	27,50
 Gegrillte Picaña	24,50
  Entenbrust mit Aprikosensauce	28,50
 Hamburger aus Rindfleisch	17,50
 Hähnchenbrust vom Grill	17,50
    Sosse (Pfeffer oder Roquefort)	3,50

NACHSPEISEN

   "Greixonera" (typisches Gebäck)	7,50
   Katalanische Creme	7,50
   Eierkaramelpudding	6,50
   Käsekuchen mit Heidelbeeren	8,50
   Zitronensorbet	7,00

   Brot mit Alioli	3,50
---	------

MWST. INKLUSIVE

ENTRÉES

	Salade "payesa" avec du poisson séché	10,50	...	19,50
	Salade "Caprese" avec une vinaigrette de basilic			18,00
	Salade mixte			17,00
	Saumon mariné			21,00
	Carpaccio aux crevettes			22,50
	Crevettes à l'ail	12,50	...	22,50
	Friture de poisson	14,00	...	23,50
	Friture de poulpe	14,50	...	26,00
	Moules à la marinière ou vapeur			19,50

RIZ *Minimum 2 personnes / Prix par personne*

	Riz au jus de homard			36,00
	Paella au homard			36,00
	Paella de poissons et fruits de mer			27,50
	Paella de viande et de fruits de mer			24,50
	Riz noir aux fruits de mer			24,50
	Fideuá (paella de gros vermicelles) de fruits de mer			27,50

POISSON

	Au court bouillon de poisson et riz "a banda"	44,00 p.p. / minimum 2 pers.		
	Ragoût de mérrou et de lotte	40,00 p.p. / minimum 2 pers.		
	Mérrou au four ou au gril			37,50
	Lotte de mer à la marinière			29,50
	Calmar au gril			24,00
	Crevettes roses au poivre			26,50
	Homard à l'ail avec œufs frits	46,50 p.p. / minimum 2 pers.		

VIANDES

	Tournedos "Sa Prensa"			32,00
	Entrecôte au gril			27,50
	Côte de boeuf au gril			32,00
	Joues de porc en sauce			21,00
	Épaule d'agneau			27,50
	"Picaña" (coquine) grillé			24,50
	Magret de canard avec sauce aux abricots			28,50
	Hamburger de boeuf			17,50
	Blanc de poulet au gril			17,50
	Sauces (Poivre ou Roquefort)			3,50

DESSERTS

	"Greixonera" (pudding typique)			7,50
	Crème catalane			7,50
	Flan aux oeufs			6,50
	Tarte au fromage avec airelles			8,50
	Sorbet au citron			7,00

ANTIPASTI

	Insalata paesana ibizena con pesce secco	10,50	19,50
	Insalata Caprese con vinaigrette al basilic		18,00
	Insalata mista		17,00
	Salmone marinato		21,00
	Carpaccio di gamberi		22,50
	Gamberi all'aglio	12,50	22,50
	Frittura di pesce	14,00	23,50
	Fritto di polpo	14,50	26,00
	Cozze alla marinara o al vapore		19,50

RISOTTO *Minimo 2 persone / Prezzo per persona*

	Risotto di astice	36,00
	Paella di astice	36,00
	Paella di pesce e frutti di mare	27,50
	Paella di carne e frutti di mare	24,50
	Riso nero con frutti di mare	24,50
	Fideuá di frutti di mare	27,50

PESCE

	Bullit de peix (pesce bollito) con risotto "a banda"	44,00 p.p / minimo 2 pers.
	Cernia e rana pescatrice in umido	40,00 p.p / minimo 2 pers.
	Cernia al forno o alla griglia	37,50
	Coda di rospo alla marinara	29,50
	Calamaro ai ferri	24,00
	Gamberi imperiali al pepe	26,50
	Astice all'aglio con uova fritte	46,50

CARNI

	Tornedó (Medaglione di filetto) "Sa prensa"	32,00
	Entrecôte ai ferri	27,50
	Costata di vitello ai ferri	32,00
	Guancia di maiale con salsa	21,00
	Spalla d'agnello	27,50
	"Picaña" alla griglia	24,50
	Magret d'anatra con salsa di albicocche	28,50
	Hamburger di vitello	17,50
	Petto di pollo ai ferri	17,50
	Salse (Pepe o Roquefort)	3,50

DESSERTS

	"Greixonera" (pudding tipico)	7,50
	Crema catalana	7,50
	Budino d'uovo	6,50
	Torta di formaggio con mirtilli	8,50
	Sorbetto di limone	7,00

Vinos

TINTOS

Rioja

Marques de Riscal reserva	35,00
Monte Real reserva	27,00
Monte Real gran reserva	42,00
Cune Gran reserva	35,00
Viña Ardanza reserva	45,00
Viña Tondonia resrva	68,00
Ramon Bilbao crianza	24,00
Finca San Martin crianza	25,00
Azabache crianza	22,50

Ribera del duero

Emilio Moro cosecha	42,00
Viña Pedrosa cosecha	30,00
Prado Rey cosecha	24,00
Pesquera crianza	42,00
Prado Rey crianza	35,00
Pago de los Capellanes crianza	45,00
Finca Resalso cosecha	25,00

ROSADOS

Viña Eguia	18,00
Cresta Rosa (vino de aguja)	19,50
Torres de Casta	20,00
Muga	25,00

BLANCOS

Mocen verdejo	25,00
Sumarroca (penedes)	21,00
Blanco Pescador (vino de aguja)	21,00
Monopole Rioja seco	22,50
Muga Rioja	28,00
Mar de Ons albariño	25,00
Lagar de Cervera albariño	26,00
Godello (Valdeorras)	28,00

CAVAS

Lacrima Bacus summum	34,00
LacrimaBacus summum rosé	34,00
Lacrima Bacus	25,00
Lacrima Bacus rosé	25,00
Prosecco Teviso maschiodei	35,00

Sangria 1L.	28,00
Copa Sangria	6,50
Copa tinto verano	5,50
Copa cava	5,50
Copa vino de la casa	3,50

BEBIDAS

REFRESCOS

Agua 50cl	3,20
Agua 1,25L.	3,50
Agua con gas 50cl	3,50
Zumos 20cl	2,00
Refrescos de Coca Cola	3,50
Tonica	2,50

CERVEZAS

Caña 33cl	3,50
Caña 25cl	3,00
Pinta 50cl	6,00
Estrella dam	3,50
Estrella damm %	3,50
Estrella damm % tostada	3,50
Estrella Galicia	4,00

APERITIVOS

Martini	4,50
Campari	4,50
Ricard	4,50
Aperol spritz	8,50

CAFÉS

Café solo	1,50
Café cortado	1,80
Café con leche	2,20
Café americano	2,00
Capuccino	3,50
Café bombon	2,50
Carajillo	3,20
Trifásico	3,20
Infusiones	2,00
Café irlandes	9,50

LICORES

Chupito	3,00
Copa	5,50
Copa premium	9,50
Combinados	9,00
Combinados premium	13,00