

H O T E L C A S A M A C A R U R A L

M E N Ú

ENTRANTES

HUMMUS / 13.00

pan artesano y verduritas crocantes

BURRATINA / 16.00

compota de papaya, pesto y tomate asado

SALMOREJO / 12.00

con grissini de ibérico

GAMBAS EN TEMPURA DE PANKO / 14.50

PAPAS ARRUGADAS / 10.00

con salsa de mojo verde y rojo

JAMÓN IBÉRICO / 28.00

con tostadas caseras

FINGERS DE POLLO / 13.50

PIMIENTOS Y ANCHOAS / 18.00

tosta de pan crujiente con tomate restregado

BIKINI IBÉRICO / 10.00

jamón ibérico y queso edam

CEVICHE DE PARGO / 18.00

leche de tigre con mango

CLUB SANDWICH / 14.00

pollo asado, queso emmental, beicon crujiente, jamón york, tomate y lechuga

PRINCIPALES

BUDDHA BOWL / 14.00

bulgur, garbanzos, calabaza, sésamo, hummus, aguacate, col kale, rabanito y brotes frescos

POKE BOWL DE ATÚN / 18.00

arroz marinado, ensalada de algas, tartar de atún con fresas, huevas de salmón, edamame y chips de ajo

ARROZ DE MAR / 20.00

con gambón y calamar

SALTEADO DE VERDURAS / 15.00

verduras salteadas de nuestro huerto

LENGUADO SALVAJE / 25.00

con verduras de temporada y algas marinas

PULPO SOASADO / 25.00

crema de hinojo, aire de espárragos y rocoto

POLLO PAYÉS / 19.00

ensalada de remolacha y ricota

HAMBURGUESA CASERA / 17.00

lechuga, cebolla confitada, tomate escalibado y queso mozzarella

LOMO BAJO / 28.00

con patata fritas caseras

ALGO DULCE

NUESTRO FLAÓ CASERO / 8.00

tarta tradicional de queso de cabra y menta

FRUTAS FRESCAS / 6.00

almíbar de romero

MOUSSE DE CHOCOLATE / 8.00

sopita de frutos rojos y crumble de avellana

HELADOS Y SORBETES / 6.00

H O T E L C A S A M A C A R U R A L

M E N U

STARTERS

HUMMUS / 13.00

homemade toasts & crunchy vegetables

BURRATINA / 16.00

papaya compote, pesto & roasted tomato

SALMOREJO / 12.00

with iberico grissini

SHRIMPS IN PANKO TEMPURA / 14.50

PAPAS ARRUGADAS / 10.00

canarian wrinkly potatoes with red and green mojo dips

IBERICO HAM / 28.00

with homemade toasts

CHICKEN FINGERS / 13.50

PEPPERS & ANCHOVIES / 18.00

with toasted cristal bread & tomato

IBERICO SANDWICH / 10.00

iberico ham and edam cheese

SNAPPER CEVICHE / 18.00

mango based leche de tigre

CLUB SANDWICH / 14.00

grilled chicken, emmental cheese, crispy bacon, tomato & lettuce

MAINS

BUDDHA BOWL / 14.00

bulgur wheat, chickpea, pumpkin, sesame, hummus, avocado, kale, radish & fresh greens

TUNA POKE BOWL / 18.00

marinated rice, seaweed, tuna tartare with strawberries, salmon roe & crispy garlic

SEAFOOD RICE / 20.00

with shrimp & calamari

SAUTEED VEGETABLES / 15.00

seasonal mix from our garden

WILD SOLE / 25.00

vegetables and seaweed

GRILLED OCTOPUS / 25.00

fennel cream, rocotto & asparagus foam

ROASTED CHICKEN / 19.00

with beetroot & ricotta salad

HOMEMADE BURGER / 17.00

lettuce, onion confit, grilled tomato & mozzarella cheese

SIRLOIN STEAK / 28.00

with homemade fries

DESSERTS

HOMEMADE FLAÓ / 8.00

traditional goat, cheese and mint cake

FRUIT SALAD / 6.00

rosemary syrup

CHOCOLATE MOUSSE / 8.00

with red fruits soup & hazelnut crumble

ICE CREAMS & SORBETS / 6.00

H O T E L **CASA MACA** R U R A L

B R E A K F A S T

EGGS BENEDICT ROYAL / 12.00
with smoked salmon

SCAMBLED EGGS / 9.00
carob bread & avocado

PROTEIN BREAKFAST / 10.00
egg whites omelette, tomato and tuna

PANCAKES / 12.00
chocolate or syrup, banana

PORRIDGE / 9.00
oats with banana and berries or apple and cinnamon

AÇAI BOWL / 10.00
açai, almond milk, chia seeds, berries and banana

YOGURT BOWL / 9.00
greek yogurt, muesli, sundried fruit,
berries and caramelized walnuts

FRUIT PLATTER / 12.00
seasonal fresh fruit

HAM & CHEESE TOASTIE / 6.00

BACON & CHEESE TOASTIE / 7.00

IBERICO TOAST / 12.00
with cristal bread

IBERICO HAM / 28.00
with homemade toasts and grated tomato

PASTRY / 4.00
croissant / pain aux chocolat / blueberry muffin

D R I N K S

FRESH ORANGE JUICE / 5.00

FRUIT JUICE / 7.00

HOMEMADE LEMONADE / 4.00

MIMOSA / 8.00

BELLINI / 8.00

HUGO / 9.00

H O T E L C A S A M A C A R U R A L

D E S A Y U N O

HUEVOS BENEDICT / 12.00
con salmón ahumado

HUEVOS REVUELTOS / 9.00
pan de algarroba y aguacate

PROTEIN BREAKFAST / 10.00
tortilla de claras de huevo, tomate y atún

PANCAKES / 12.00
chocolate ó sirope, plátano

PORRIDGE / 9.00
copos de avena con plátano y frutos rojos ó manzana y canela

AÇAI BOWL / 10.00
açai, leche de almendras, semillas de chíá, frutos rojos y plátano

YOGURT BOWL / 9.00
yogurt griego, muesli, fruta deshidratada,
frutos rojos y nueces caramelizadas

PLATO DE FRUTA FRESCA / 12.00
fruta fresca de temporada

BIKINI DE JAMÓN Y QUESO / 6.00

SANDWICH DE BACON Y QUESO / 7.00

TOSTADA DE JAMÓN IBÉRICO / 12.00
en pan de cristal

JAMÓN IBÉRICO / 28.00
con tostadas caseras y tomate rallado

BOLLERÍA / 4.00
croissant de mantequilla / napolitana de chocolate / muffin de arándanos

B E B I D A S

ZUMO DE NARANJA RECIÉN EXPRESADO / 5.00

ZUMO VARIADO / 7.00

LIMONADA CASERA / 4.00

MIMOSA / 8.00

BELLINI / 8.00

HUGO / 9.00

HOTEL **CASA MACA** RURAL

T I N T O / R E D

LA PLANTA ROBLE RIVERA / 28.00

FINCA DEL MARQUESADO RIOJA / 27.00

VALDUERO 1 CEPA / 56.00

MAURO / 65.00

ABEL MENDOZA SELEC. PERSONAL / 68.00

TERROIR AL LIMIT / 85.00

BARON DE CHIREL / 95.00

SCALA DEI MAS DEU PRIORAT / 100.00

B L A N C O / W H I T E

FLOR DE VETUS / 27.00

INTRAMURS DE POBLET / 27.00

BLANC DE ROURE / 31.00

CAN SUMOI PERFUM ECO / 31.00

BREZO GODELLO / 34.00

EOLIC SAUVIGNON BLANC / 38.00

**ALBARIÑO ZARATE TRAS
DE VIÑA SOBRE LIAS / 45.00**

LOUIS MOREAU CHABLIS 1ER CRU / 52.00

RAIMAT 100 / 54.00

R O S A D O / R O S E

LA VIEILLE FERME / 27.00

SAINT-SIDOINE CÔTES DE PROVENCE / 30.00

BT ORGANIC ROSÉ / 36.00

MIRAVAL / 38.00

SCALA DEL PLA DELS ANGELS / 45.00

C A V A & C H A M P A G N E

PARXET CUVÉE 21 ECO / 30.00

RAIMAT CHARDONNAY BRUT / 35.00

AYALA BRUT / 80.00

GOSSET GRAN RESERVA / 110.00

LAURENT PERRIER ROSÉ / 110.00

CÓCTELES / COCKTAILS

MOJITO / 12.00

Ron, lima, menta, azúcar, soda
Fresa / Fruta de la pasión / Kiwi / Melón / ...

Rum, lime, mint, sugar, soda
Strawberry / Passion Fruit / Kiwi / Melon / ...

CAIPIROSKA / 12.00

Vodka, lima, azúcar, soda
Fresa / Fruta de la pasión / Kiwi / Melón / ...

Vodka, lime, sugar, soda
Strawberry / Passion Fruit / Kiwi / Melon / ...

BLOODY MARY / 12.00

Vodka, zumo de tomate, zumo de lima, tabasco, especias

Vodka, tomato juice, lime juice, tabasco, seasoning

BERRY BRAMBLE / 12.00

Gin, lime juice, wild berries, soda

Ginebra, zumo de lima, frutos del bosque, soda

MOSCOW MULE / 12.00

Vodka, zumo de lima, ginger beer, menta

Vodka, lime juice, ginger beer, mint

EXPRESSO MARTINI / 12.00

Vodka, café espresso, Kahlua, sirope de avellana

Espresso coffee, vodka, Kahlua, hazelnut syrup

VODKAPOLITAN / 12.00

Vodka, granada, zumo de lima

Vodka, pomegranate, lime juice

MAI TAI / 12.00

Ron, Cointreau, zumo de lima, sirope de almendras

Rum, Cointreau, lime juice, orgeat syrup

HUGO / 9.00

Cava, flor de saúco, menta

Cava, elder flower, mint

SPRITZ / 8.00

Apperol, Cava, soda

Apperol, Cava, soda



@casamacaibiza

+34 971806864



@hotelcasamaca

Can Palau de Dalt,
s/n 07800 Ibiza

H O T E L **CASA MACA** R U R A L

F R O M O U R G A R D E N

TOMATO & TENDER ONIONS / 12.00

with smooth curry oil

GAZPACHO / 12.00

SALAD / 16.00

from our garden

GRILLED VEGETABLES / 18.00

from our garden

O N T H E G R I L L

SALMOM / 22.00

SOLE / 25.00

OCTOPUS / 22.00

LAMB RIBS / 24.00

PORK STEAK / 28.00

FREE-RANGE CHICKEN / 19.00

IBERIC STEAK / 19.00

GRILLED FISH / 55.00 / kg.

OUR GRILLED MEAT CUTS / 45.00 / kg.

S I D E S

GRILLED RED PEPPER / 5.00

SWEET POTATO / 5.00

with ginger & thyme

CORN ON A COB / 5.00

GRILLED AVOCADO / 5.00

CHIPS / 5.00

S O M E T H I N G S W E E T

GRILLED PINEAPPLE / 8.00

with coconut ice cream

OUR FLAÓ / 8.00

D E L H U E R T O

TOMATE Y CEBOLLA TIERNA / 12.00
con aceite suave de curry

SALMOREJO / 12.00

ENSALADA PICADA / 16.00
de nuestro huerto

VERDURAS ASADAS / 18.00

A L A B R A S A

SALMÓN / 22.00

LENGUADO / 25.00

PULPO / 22.00

COSTILLITAS DE CORDERO / 24.00

LOMO ALTO / 28.00

POLLO PAYES / 19.00

SECRETO IBÉRICO / 19.00

PESCADOS A LA ESPALDA / 55.00 / kg.

NUESTROS CORTES DE CARNE A LA BRASA / 45.00 / kg.

G U A R N I C I O N E S

PIMIENTO ROJO ASADO / 5.00

BONIATO / 5.00
en jengibre y tomillo

MAZORCA DE MAÍZ / 5.00

AGUACATE A LA BRASA / 5.00

PATATAS FRITAS / 5.00

A L G O D U L C E

PIÑA ASADA / 8.00
con helado de coco

NUESTRO FLAÓ / 8.00