



THIS IS HOW WE DO IT
ALL AROUND THE WORLD

EXECUTIVE CHEF **ROMUALDO PALLADINO**
HEAD CHEF **CRISTIAN MATTEO SASSO**
CHEF **ALEX POCHYNOK**



IT IBIZA
PUERTO DEPORTIVO
MARINA BOTHAFOCH 110, 07800 IBIZA
+ 34 515 301 614 | + 34 971 311 107
+ IT-IBIZA.COM | ITRESTAURANTS.COM



À LA CARTE M E N U

COCKTAILS

Mediterranean Negroni
*Beefeater Black Gin, olive oil, bitters,
Cocchi Vermouth infused with herbs*

20

Unusual Daiquiri
*Havana 3, Pink Grapefruit Juice, Raspberry,
Orange Blossom, Egg White*

20

Bes Blessing
Bes Gin, Lychee, Shiso, Maraschino, Salt solution

20

Yuzu Tommy
*Altos Tequila Silver, Mezcal Vida, Yuzu sake,
Dry vermouth infusion, Lime, Agave, Thyme, Rosemary*

20

Elixir of Olive
Ostoya Vodka, Olives, Dry vermouth, Basil oil

20

Pomelitas
*Altos Reposado Tequila, Campari, Pink grapefruit juice,
Agave, Jalapeños*

20

IT PIZZA

Season truffle
Trufa de temporada

48

Nerano
Fiordilatte, courgettes, provolone cheese
Mozzarella fiordilatte, calabacín, provolone

32

Prosciutto
24-month d'Ossvaldo raw ham, confit tomatoes
Prosciutto de Ossvaldo 24 meses, tomates confitados

38

Oscetra
Oscetra caviar, sour cream, lemon
Caviar Oscietra, crema agria, limón

55

IT'S ALL ABOUT FUSION

IT IBIZA FEATURES A CREATIVE MEDITERRANEAN
MENU THAT ENHANCES THE ITALIAN CULINARY
TRADITION WITH TIMELESS DISHES



SHARING

Croissant bread, Oscietra caviar <i>Pan croissant, caviar de Oscietra</i> 22	Mini bun with sweet and sour pork, antique recipe <i>Mini bun con cerdo en agridulce, receta antigua</i> 14
Cod tempura, provola cheese, friarielli pesto <i>Buñuelos de bacalao en tempura, provola con pesto de friarielli</i> 25	Fassona beef tataki with IT sauce and truffle <i>Tataki de Fassona con salsa IT y trufa</i> 34
Mediterranean-style guacamole, guttiau bread chips <i>Guacamole estilo mediterráneo, chips de pan guttiau</i> 22	Burrata, tomatoes <i>Burrata y tomates</i> 24
Crunchy parmigiana IT <i>Parmigiana crujiente estilo IT</i> 22	Bread selection with sauces <i>Selección de pan con salsas</i> 7

RAW CRUDO

Oysters N° 3 with leche de tigre <i>Ostras N° 3 con leche de tigre</i> 9 ud	Sea bass ceviche <i>Ceviche de lubina</i> 30
Bluefin tuna tartare, spinach pesto <i>Tartar de atún Ballfegó, pesto de espinacas</i> 32	Mixed carpaccio with citrus sauce <i>Carpaccio mixto en salsa de cítricos</i> 60 / 120
Sea bass tiradito <i>Tiradito de lubina</i> 35	Amberjack tartare with avocado <i>Tartar de sirvia y aguacate</i> 35

FROM THE GARDEN

ALL OUR PRODUCTS COME FROM LOCAL FARM, GROWN LOCALLY
BELOW THE PHILOSOPHY OF KILOMETERS AND WITH DEEP RESPECT FOR THE LAND

Bimi with miso <i>Bimi con miso</i> 14	Crispy potatoes with paprika <i>Patatas crujientes con paprika</i> 14
Asparagus grilled in Josper with tarragon mayo <i>Espárragos al Josper con mayonesa al estragón</i> 14	Grilled artichokes in Josper, green sauce <i>Alcachofa al Josper con salsa verde</i> 14
Roasted aubergine, chimichurri <i>Berenjena asada con chimichurri</i> 16	Mashed potatoes <i>Puré de patatas</i> 14
Pumpkin, goat cheese, hazelnuts <i>Calabaza con queso de cabra y avellanas</i> 16	IT seasonal salad, honey dressing <i>Ensalada de temporada mezclada con aliño de miel</i> 16
Baby carrots, BBQ sauce <i>Zanahorias baby con salsa BBQ</i> 16	Baby spinach, parmesan and butter <i>Espinacas baby, parmesano y mantequilla</i> 15

FISH MARKET

Fish of the day – Salt-crusted / Josper-grilled with pasta / Fried / Mediterranean-style <i>Pescado del día</i> <i>a la sal, al Josper, con pasta, frito o al estilo mediterráneo</i> 120/kg	Formentera prawns – Josper / Catalan-style <i>Gambas de Formentera – al Josper / a la catalana</i> 19 ud
Canadian lobster – Josper / Catalan / Pasta <i>Bogavante de Canadá – al Josper / a la catalana / con pasta</i> 175/kg	Red king prawn Raw / Josper-grilled / Catalan-style <i>Carabineros – crudos / al Josper / a la catalana</i> 45 ud
Rock lobsters – Josper / Catalan / Pasta <i>Langosta – al Josper / a la catalana / con pasta</i> 300/kg	Local lobster Josper / Catalan / Pasta <i>Bogavante nacional – al Josper / a la catalana / con pasta</i> 250/kg

PASTA

Tubettone with seafood and raw prawns <i>Tubettone con marisco y gambas crudas</i> 42	Spaghetti with 5 types of tomato sauce <i>Spaghetti con salsa de 5 tomates</i> 25
Cappellacci, wagyu, burrata and saffron <i>Cappellacci, wagyu, burrata y azafrán</i> 40	Linguina with sea urchin <i>Linguina con erizos de mar</i> 44
Tagliolini with lemon and scampi <i>Tagliolini con limón y cigalas</i> 42	Egg tagliolini, seasonal truffle, butter <i>Tagliolini al huevo, trufa de temporada y mantequilla</i> 55

JOSPER

Octopus, hummus and 'nduja mayo <i>Pulpo con hummus y mayonesa de 'nduja</i> 36	Angus Chateaubriand fillet (500 g) with gravy sauce <i>Chateaubriand (solomillo de ternera, 500 g) con salsa gravy</i> 45 (per pax) min 2 pax
Black Angus skirt steak with chimichurri <i>Entraña de Black Angus con chimichurri</i> 50	Chicken supreme with local herbs <i>Suprema de pollo con hierbas locales</i> 45

OVEN

Fillet of sea bream and sweet and sour tapenade <i>Filete de dorada y tapenade agridulce</i> 34	Beef cheek, mashed potatoes and truffle <i>Carrillera de ternera, puré de patatas y trufa</i> 38
*Oscietra Caviar Supplement: Pasta / Tartare <i>*Suplemento de caviar Oscietra: pasta / tartares</i> +25	*Truffle Supplement: Pasta / Purée / Vegetables <i>*Suplemento trufa: pasta / puré / verduras</i> +12



*We have a complete and exhaustive list of allergens.
Disponemos de un listado completo y exhaustivo de alérgenos.

