

*Restaurante Jardín*  
*La Brasa*

*C/ Pere Sala, 3*

*Tel. 971 30 12 02*

*E-mail. [info@labrasaibiza.com](mailto:info@labrasaibiza.com)*

*07800 · Ibiza*

MOJITO	8,90
KIR ROYAL	5,90
CÓCTEL DE LA CASA	5,90
CAIPIRINHA	8,90
CAIPIROSKA	8,90

**ENTRADAS/ STARTERS/ ENTRÉES/ VORPEISEN**

<b>01 Ensalada mixta</b>	12,90
Mixed salad / Salade Mixte / Gemischter Salat	
<b>02 Ensalada de Atún y huevo duro</b>	13,90
Tuna fish salad with boiled egg / Salade de thon aux oeuf dur /Thunfischsalat mit gekochtem Ei	
<b>06 Escalivada ( Berenjenas , Pimientos Braseados)</b>	15,90
Aubergines and peppers baked with a green salad Salade d´aubergines, poivrons braisés	
Salat mit gebackenen Auberginen und gebackenem Paprika	
<b>04 Ensalada Paisana ( Roquefort, Nueces, Bacon )</b>	14,90
Roquefort, walnut and bacon salad Salade roquefort, noix ,bacon	
Grüner Salat mit Speck,Walnüssen und Roquefort	
<b>13 Virutas de Iberico con tostadas con tomate</b>	24,90
Thin sliced Iberian ham with toast and tomato Hauchdüner iberia-schiken mit toast und tomaten	
<b>202 Queso manchego</b>	13,90
Manchego cheese / Käse "manchego"	
<b>15 Anchoas con tostadas con tomate</b>	19,90
Anchovies with toast and tomato Sardellen mit toast und tomaten	
<b>77 Boquerones en Vinagre con vinagrillos</b>	13,50
Anchovy's in vinegar / Sardellen in Essig	
<b>22 Croquetas de Berenjena</b>	15,90
Croquettes of aubergines/Kroketten von Auberginen	
<b>607 Croquetas negras de calamar en su tinta</b>	17,50
Croquettes of squid in his ink / Kroketten des Zehnarmigen Tintenfisches in seiner Tinte	
Croquettes de calamari dans son encre	
<b>622 Croquetas de jamón y pollo</b>	15,90
Croquettes of ham and chicken/Schinkenkroketten und Huhn Croquettes de jambon et de poussin	
<b>05 Chipirones rebozados</b>	20,90
Muffled small squids Kleine panierte zehnmarmige Tintenfische	
<b>09 Pescadito frito con huevo roto</b>	17,50
Fried fish with fried egg / Kleine Fische mit ei	
<b>64 Gambitas frescas de Ibiza rebozadas</b>	18,50
Fresh King prawns from ibiza, coated / Panierte, frische garnelen aus Ibiza	

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

**PAELLAS O ARROCES** Min 2 pers. / precio x pers. - Min.2 people/ Price for person - Min.2 personen/preis pro personen

<b>32 Paella Vegetariana</b>	21,90
Vegetariene/Vegetarische Paella	
<b>33 Paella de Pescado y Marisco</b>	24,90
Fish and shellfish paella/Paella de poissons et fruti de mer/Paella mit Fisch und Schalentieren	
<b>31 Paella Mixta (pescado y carne)</b>	24,90
Seafood and meat paella/Paella mixte avec poissons et viande/Gemischte Paella mit Fisch und Fleisch	
<b>34 Arroz negro de pescado</b>	24,90
Black seafood paella made with black squid ink /Schwarzer Reis mit Fisch und Tinte vom Tintenfisch	
<b>35 Paella de Bogavante</b>	37,50
Lobster paella/Paella avec d´homard/ Paella mit Hummer	
<b>00 Arroz meloso de cigalas y calamares de Ibiza</b>	32,50
Sweat-tasting rice of langoustine and calamari from Ibiza/Süsslicher Reis mit Kaiserhummer und Tintenfisch aus Ibiza Douce riz de langoustines et de calamar d'Ibiza	

**PESCADOS / FISH DISHES / POISSINS / FISCHGERICHTE**

<b>12 Atún fresco</b>	29,50
Fresh tuna / Frischer Thunfisch / Fraic ton	
<b>24 Lomo de bacalao con sanfaina</b>	27,90
Codfish-filet with sanfaina(Ratatouille)/Kabeljau-Lendenstück mit sanfaina(Ratatouille) Échine de morue avec ratatouille	
<b>26 Raya con almendras</b>	24,90
Skate fish with almonds / Raie aux amandes/ Rochen in Mandel-Sosse	
<b>27 Calamar con Cebolla</b>	25,90
Squid with onions/ calmar avec oignons/ Tintenfisch mit Zwiebeln	
<b>28 Salmón fresco con salsa de langostinos o al corinto</b>	23,90
Salmon with prawns sauce or raisins sauce / Saumon avec sauce de langostines au raisins sauce Frischer Lachs mit Krabben oder mit Rosinen	
<b>30 Pescado al Horno</b>	23,90
Baked fish/ Poissons au four / Frischer Fisch im Ofen zubereitet	
<b>29 Bogavante grill</b>	39,90
Grilled lobster / Homade au grill / Frischer Hummer vom Grill	
<b>25 Pollo con Bogavante</b>	37,50
Lobster with chicken / Poulet avec langouste / Huhn und Hummer	

**CARNES / MEATS / VIANDES / FLEISCH**

<b>36 Chuletas de cordero</b>	23,50
Lamb chops / Cotelettes de mouton/ Lammkotelettes vom Holzkohlengrill	
<b>37 Conejo lechal</b>	23,50
Suckling rabbit / petit lapin du lait / gegrilltes junges Kaninchen	
<b>38 Entrecot a la Brasa</b>	24,90
Grilled steak / entrecote au grill / Entrecote vom grill	
<b>39/40 Entrecote a la pimienta o al roquefort</b>	26,90
Pepper or roquefort steak / Entrecote au Roquefort ou au pepper vert /Entrecote in einer Pfeffer-Sosse oder Roquefort	
<b>41 Entrecote a las Setas Secas</b>	26,90
Steak with dry mushrooms/ Entrecote avec champignons secs Entrecote in einer Sosse aus getrockneten Pilzen	
<b>42 Pierna de cordero al horno</b>	26,90
Baked leg of lamb / Gigot au four / Lammkeule im Ofen zubereitet	
<b>43 Pato con Ciruelas</b>	26,90
Duck with prunes / Canard aux prunes / Ente mit Pflaumen	
<b>45 Solomillo de buey a las setas negras y romero</b>	29,90
Sirloin beef steak with black mushrooms and Rosemary/Rinderfilet mit schwarzen Pilzen und Rosmarin Filet de bouef avec champignons noirs et romarin	
<b>616 Secreto ibérico braseado sobre pure y berros</b>	25,50
grilled iberian pork on mash and watercress/porc ibérique grillée sur purée et cresson gegrillte iberischen Schwein auf Brei und Brunnenkresse	

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included

**MARISCOS/SEAFOOD/FRUITS DE MER/MEERESFRÜCHTE**

<b>44 Ostras 1 pieza</b>	4,95
Oysters 1 piece/Austern 1 Stück	
<b>21 Almejas a la Marinera</b>	20,50
Clams in marinera sauce/Muscheln a la marinera	
<b>46 Navajas a la plancha</b>	18,50
<b>18 Mejillones de roca en salsa de Almendras</b>	17,50
Rock mussels with almond sauce Moule a la sauce d´amandes	
Miesmuscheln in Mandel-Sosse	
<b>20 Cigalas de Ibiza a la Plancha</b>	32,90
Grilled Ibizan sea crab/Ibiza Meerkrabben aus Ibiza vom grill	
<b>19 Gambas de Ibiza</b>	38,90
Ibiza prawns/Crevetees d´Ibiza Frische Gambas aus Ibiza	

**PRIMEROS PLATOS/THE FIRST PLATES /LES PREMIERS PLATS**

<b>08 Sopa de Cebolla Gratinada</b>	12,90
Onion soup with cheese/Soupe d´onions gratin/Zwiebelsuppe	
<b>11 Berenjenas con gambas y mejillones</b>	17,90
Aubergines with prawn and mussels gratinvv Aubergines avec crevettes et moule gratin	
Gratinierte Auberginen	
<b>123 Carpaccio de salmón al humo con rúcula y fresas</b>	16,90
Smoked salmon carpaccio with rocket and strawberries Geräucherter Lachs Carpaccio mit Ruccola und Erdberren	
Carpaccio de saumon fumé avec roquette et fraises	
<b>07 Vieiras Gratinadas</b>	18,90
Scallop gratin Jakobsmuschel au gratin	
Gratinierte Jakobsmuscheln	
<b>03 Setas Gratinadas</b>	17,50
Mushroom gratin / Gratinierte Pilze	
<b>17 Caracoles en salsa picante</b>	17,90
Snails in hot sauce Escargots a la sauce d´amandes, Schnecken in pikanter Sosse	

10 % I.V.A incluido / 10% V.A.T. included