

BURRATA, TOMATE Y ALBAHACA		26€
CARPACCIO DE CALABACÍN,ALMENDRAS DE IBIZA,PARMESANO		26€
ENSALADA GRIEGA « LA OLIVA »		28€
CEVICHE DE CORVINA,COCO Y JENGIBRE		29€
JAMON IBERICO DE BELLOTA, PAN CON TOMATE		38€
OSTRAS GILLARDEAU NO 2	6/12	46€/90€

HOJALDRE DE QUESO DE CABRA CON TOMILLO Y MIEL		29€
TATAKI DE ATÚN BLUEFIN, JENGIBRE Y SALSA DE SOJA		38€
CARABINERO A LA PLANCHA		24€/ UNIDAD

SPAGHETTI CON TOMATE FRESCO, BASILICO Y BURRATINA		29€
ARROZ A LA LLAUNA, GAMBA Y AÏOLI DE AZAFRAN		37€
LINGUINI, CREMA DE QUESO Y TRUFA NEGRA FRESCA		36€
PACCHERI AL BOGAVANTE		P.S.M

CALAMAR A LA PLANCHA, COUSCOUS VEGETAL, LIMON	29€
SALMON EN CROSTA DE SESAMO, JENGIBRE Y TERIYAKI	33€
PAPILLOTTE DE CORVINA,CREMA DE COCO Y CURRY, ARROZ	34€
PATA DE PULPO, PURÉ AL PIMENTÓN	36€
PESCADO DEL DIA A LA SAL (MIN 2 PERSONAS)	48€/P
BOGAVANTE A LA PLANCHA, PATATA FRITA Y MAYONESA DE PONZU.	P.S.M

POLLO PAYES, ALIÑO DE YOGURT ESPECIADO	33€
PLUMA IBÉRICA, ALIÑO JAPONÉS	36€
ENTRECÔTE NACIONAL DE 300 GRAMOS,SALSA PIMIENTA	37€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO,PATATAS FRITAS	35€
(EXTRA TRUFA NEGRA FRESCA) 9€	
CARRÉ DE CORDERO, CREMA DE AJO	42€

PAPILLOTE VEGANO DE CURRY Y VERDURAS, ARROZ	27€
BERENJENA GLASEADA CON MISO	28€

PARA LOS NIÑOS

SPAGHETTI CON TOMATE FRESCO	16€
POLLO PAYES,PATATAS FRITAS	18€

ACEITUNAS, PAN Y AÏOLI 2,5€/PP

BURRATA WITH TOMATOES AND FRESH BASIL	26€
ZUCCHINI CARPACCIO, ROASTED IBIZA ALMONDS, PARMIGGIANO	26€
« LA OLIVA » GREEK SALAD	28€
CEVICHE OF CORVINA, COCONUT AND GINGER	29€
BELLOTA IBERICO HAM AND PAN CON TOMATE.	38€
OYSTERS GILLARDEAU N.2 6/12	46€/90€

GOAT CHEESE IN PUFF PASTRY WITH THYME AND HONEY	29€
BLUEFIN TUNA TATAKI, GINGER AND SOYSAUCE	38€
CARABINERO PER UNIT	24€

SPAGHETTI WITH TOMATOES, BASIL, BURRATINA	29€
« LLAUNA STYLE RICE », GAMBA AND SAFFRON AÏOLI	37€
LINGUINI, CHEESE CREAM AND FRESH BLACK TRUFFLE	36€
LOBSTER PACCHERI	P.P.M

GRILLED SQUID, VEGETAL COUSCOUS, LEMON	29€
SALMON WITH SESAME CRUST, GINGER AND TERIYAKI	33€
CORVINA IN PAPILLOTTE, COCONUT, CURRY AND RICE	34€
OCTOPUS, PIMENTÓN MASHED POTATOES	36€
FISH OF THE DAY BAKED IN SALT (MIN 2 PEOPLE)	48€/PP
LOBSTER, FRENCH FRIES AND PONZU MAYONNAISE	P.P.M

ORGANIC CHICKEN, SPICED YOGURT DRESSING	33€
IBERIAN PORK, JAPANESE SAUCE	36€
NATIONAL BEEF ENTRECOTE , 300GR PEPPER SAUCE	37€
HAND CUT BEEF TENDERLOIN TARTARE, FRENCH FRIES (EXTRA FRESH BLACK TRUFFLE 9€)	35€
RACK OF LAMB, GARLIC PURÉ	42€

VEGAN CURRY, COCONUT AND VEGETABLES PAPILLOTTE	27€
MISO GLAZED AUBERGINE	28€

FOR THE CHILDREN

SPAGHETTI WITH TOMATOES	16€
ORGANIC CHICKEN, FRENCH FRIES	18€

OLIVES, BREAD AND AÏOLI 2,5€/PP

BURRATA, TOMATES , BASILIC		26€
CARPACCIO DE COURGETTES,AMANDES GRILLÉES D'ÍBIZA,PARMESAN		26€
SALADE GRECQUE « À LA OLIVA »		28€
CEVICHE DE CORVINA, COCO ET GINGEMBRE		29€
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA, PAIN DE CRISTAL, TOMATE		38€
HUITRES GILLARDEAU NO 2	6/12	46€/90€

FEUILLETÉ DE FROMAGE DE CHÈVRE AU THYM ET AU MIEL		29€
TATAKI DE THON, GINGEMBRE ET SAUCE SOJA		38€
CARABINERO À L'UNITÉ		24€

SPAGHETTI TOMATES FRAÎCHES, BASILIC ET BURRATINA		29€
RIZ « À LA LLAUNA », GAMBAS ET AÏOLI SAFRANÉ		37€
LINGUINI, CRÈME DE FROMAGE ET TRUFFE NOIRE FRAÎCHE		36€
PACCHERI AU HOMARD		PSM

CALAMAR À LA PLANCHA, SEMOULE VÉGÉTALE, CITRON	29€
SAUMON EN CROUTE DE SÉSAME, GINGEMBRE ET TERIYAKI	33€
PAPILLOTTE DE CORVINE, COCO, CURRY ET RIZ PARFUMÉ	34€
POULPE, PURÉE AU PIMENTON	36€
PÊCHE DU JOUR EN CROÛTE DE SEL (2 PERS MIN)	48€PP
HOMARD, FRITES ET MAYONNAISE DE PONZU	PSM

POULET FERMIER, YAOURT AUX ÉPICES	33€
PLUMA IBERICA SAUCE JAPONAISE	36€
ENTRECÔTE NATIONALE DE 300 GRAMMES, SAUCE POIVRE	37€
TARTARE DE FILET DE BOEUF AU COUTEAU, FRITES (EXTRA TRUFFE NOIRE FRAÎCHE 9€)	35€
CARRÉ D'AGNEAU, CRÈME D'AIL	42€

PAPILLOTTE VEGAN DE LÉGUMES, COCO, CURRY	27€
AUBERGINE GLACÉE AU MISO	28€

POUR LES ENFANTS

SPAGHETTI AUX TOMATES FRAÎCHES	16€
POULET FERMIER, FRITES	18€

OLIVES, PAIN ET AÏOLI 2,5€/PP



CRÈME BRULÉE A LA VAINILLA DE MADAGASCAR **10€**
MADAGASCAR VANILLA CRÈME BRULÉE
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

MOELLEUX DE CHOCOLATE **12€**
CHOCOLATE FONDANT
FONDANT AU CHOCOLAT

NUESTRO FAMOSO MACARON A LA FRAMBUESA **14€**
OUR FAMOUS RASPBERRY MACARON
NOTRE FAMEUX MACARON A LA FRAMBOISE

CHEESECAKE, COULIS DE FRUTOS ROJOS **11€**
CHEESECAKE, RED FRUITS COULIS
CHEESECAKE, COULIS DE FRUITS ROUGES

SEMIESFERA DE TIRAMISU **13€**
SEMI-SPHERE OF TIRAMISU
DEMI-SPHÈRE DE TIRAMISU

FRESAS DE TEMPORADA AL VINO TINTO Y PIMIENTA **12€**
STRAWBERRIES, RED WINE AND PEPPER
FRAISES AU VIN ROUGE ET POIVRE