



The Beach

AT
HARD ROCK
HOTEL
IBIZA

AVISO ALERGIA ALIMENTARIA. SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO
NECESITA UNA DIETA ESPECIAL, LE ROGAMOS QUE SE LO COMUNIQUE
AL PERSONAL DEL RESTAURANTE.
PRECIOS EN EUROS CON IVA INCLUIDO.

 VEGETARIANO  POSIBILIDAD SIN GLUTEN

AVISO ALERGIA ALIMENTARIA. SI ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO
NECESITA UNA DIETA ESPECIAL, LE ROGAMOS QUE SE LO COMUNIQUE
AL PERSONAL DEL RESTAURANTE.
PRECIOS EN EUROS CON IVA INCLUIDO.

IF YOU ARE ALLERGIC TO A PARTICULAR FOOD OR YOU REQUIRE
A SPECIAL DIET, WE KINDLY ASK YOU TO NOTIFY
THE RESTAURANT STAFF.
PRICES IN EUROS WITH VAT INCLUDED.

 VEGETARIAN  GLUTEN-FREE OPTION AVAILABLE

IF YOU ARE ALLERGIC TO A PARTICULAR FOOD OR YOU REQUIRE
A SPECIAL DIET, WE KINDLY ASK YOU TO NOTIFY
THE RESTAURANT STAFF.
PRICES IN EUROS WITH VAT INCLUDED.

Ibiza

PLATOS ELABORADOS CON PRODUCTOS SOSTENIBLES DE LA ISLA DE IBIZA

Gaspacho tradicional
de tomates ibicencos

15  

Bullit de peix tradicional
con su arroz a banda
(mínimo 2 personas)

36 /pers. 

Huevos rotos con langosta
al estilo Formentera

Según mercado. Precio por persona

Entrantes

Tartar de ternera en estilo “japonés”
con huevos marinados, katsuobushi
y pan crujiente

26

Carpaccio de ternera con virutas
de parmesano y vinagreta de trufa

23 

Jamón 100% ibérico de bellota 5J al corte
con pan cristal y tomate ibicenco

36 

Jamón de Wagyu al corte
con pan cristal y tomate ibicenco

36 

Tartar de salmón con emulsión de wasabi,
mango y con helado de hinojo

24 

Ceviche “Nikkei” de corvina con leche
de tigre y yuzu

24 

Pan Bao con tempura de cangrejo
de concha blanda y chips de vegetales

26

Ensaladas

Ensalada “Fusión Thai” con lechugas frescas de Ibiza, alga de mar, papaya verde, cacahuete con gambas marinadas con lima kéfir, lemon grass y salsa thai

24 

Ensalada Caprese con burrata fresca, mix de tomate, pistachos y aceitunas taggiasca

23  

Ensalada César “HARD ROCK” de pollo con lechuga ibicenca, lascas de parmesano, picatostes y salsa César

22

Pasta y risotti

Espagueti de bogavante fresco
y tomate cherry

35

Paccheri de marisco con cigalas,
gambas y mejillones

29

Ravioli de burrata fresca
con salsa de trufa negra y setas

26 

Risotto de mariscos, algas
y plancton marino

29 

Arroces

Paella de pescado y marisco
(mínimo 2 personas)

32 (Precio por persona) 

Paella de verduras
(mínimo 2 personas)

25 (Precio por persona)  

Arroz con bogavante
(mínimo 2 personas)

40 (Precio por persona)  

Arroz meloso con langosta
(mínimo 2 personas)

Según mercado. Precio por persona 

Arroz de carabineros

40 (Precio por persona) 

Pescados

Huevos rotos con bogavante
al estilo Formentera

45 

Carabinero a la sal
con ensalada tailandesa

5 Uds. 56

Lubina a la sal de Ibiza con patatò
y tomates confitados

39 /pers. 

Pulpo crujiente con panceta a baja
temperatura, puré peruano de ají,
palomitas picantes y salsa yakiniku

29

Salmón caramelizado en salsa teriyaki
con wok de verduras y mix de arroz

28

Langosta de Ibiza a la plancha
con mayonesa de ajo
y ensalada refrescante

Según mercado. Precio por persona

Rotja al horno con sabores mediterráneos,
patatò, aceitunas taggiasca
y tomate cherry

42 

Carnes

Hamburguesa Hard Rock 100% Wagyu
con bacon a las especias ibicencas,
queso provolone, cebolla caramelizada
y patata payesa frita

28

Solomillo de ternera 200gr
con boniato frito
y salsa barbacoa japonesa

35 

Bibimbap de pollo crujiente con arroz mixto,
verduras, huevo cocido a baja temperatura
y salsa kimchee casera
(opción vegana con Heura)

26 

Pastres

Gianduja Rocker

12

Tarta Banoffee

12

Pavlova con vainilla y frutos rojos

12

Plato de fruta fresca

16

Helados by Ben & Jerry's

6



Champagne



MOËT & CHANDON

Brut Impérial

24

150

265

MOËT & CHANDON

Rosé Impérial

26

160

290

MOËT & CHANDON

Ice Impérial

175

330

MOËT & CHANDON

Ice Impérial Rosé

190

380

VEUVE CLICQUOT

Brut

165

VEUVE CLICQUOT

Rosé

175

DOM PÉRIGNON VINTAGE

Brut

335

780

DOM PÉRIGNON VINTAGE

Rosé

650

1290

RUINART BLANC DE BLANCS

Brut

185

RUINART

Rosé

185

LOUIS ROEDERER CRISTAL VINTAGE

Brut

390

LOUIS ROEDERER CRISTAL VINTAGE

Rosé

760

**MENÚ
BEBIDAS**

**DRINK
MENU**

Sparkling Wine Cava



JUVÉ & CAMPS

Cinta Púrpura Brut Reserva

12

45

JUVÉ & CAMPS

Brut Rosé

14

50

JUVÉ & CAMPS

Milesimé

16

75

MENÚ
BEBIDAS

DRINK
MENU

White wines Vinos blancos



IBIZA & FORMENTERA

CAN RICH

Chardonnay, Malvasía. Ibiza

5

26

SAVINA

Malvasía, Viognier
& Garnatxa Blanca.
Formentera

38

SPAIN ESPAÑA

ARNEGUI

Viura. Rioja

6

30

JAVIER SANZ VITICULTOR

Verdejo. Rueda

7

36

GREGAL D'ESPIELLS

Muscat de Alejandría,
Gewürztraminer. Penedés

30

MIRANDA D'ESPIELLS

Chardonnay. Penedés

6

30

HABLA DE TI

Sauvignon Blanc. Extremadura

7

36

MUGA

Viura, Malvasía. Rioja

6

30

50



PAZO TIZÓN

Teixadura, Albariño,
Godello & Loureira. Galicia

34

DO FERREIRO

Albariño. Rías Baixas

7 36

LES BRUGUERES

Garnacha Blanca. Priorat

44

HACIENDA DE ARINZANO

Chardonnay. Navarra

36

V MALCORTA

Verdejo Malcorta. Rueda

38

REST OF THE WORLD RESTO DEL MUNDO



CLOUDY BAY

Sauvignon Blanc, Marlborough.
New Zealand

70 136

LAS NIÑAS ELLA

Chardonnay. Chile

34

LOUIS LATOUR

Chardonnay, Ardèche. France

32

ST URBANS HOFF

Vineyards Riesling. Germany

42

LIVIO FELLUGA PINOT GRIGIO

Pinot Grigio. Friuli-Venecia Julia. Italy

50

MENÚ
BEBIDAS

DRINK
MENU



DE LADOUCETTE

Sauvignon Blanc. Pouilly Fumé. France

75

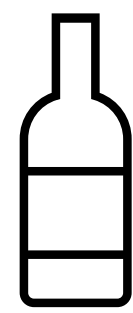
SAMUEL BILLAUD CHABLIS

Chardonnay. France

52

Rosé wines Vinos rosados

IBIZA & FORMENTERA



IBIZKUS

Monastrell. Ibiza

45

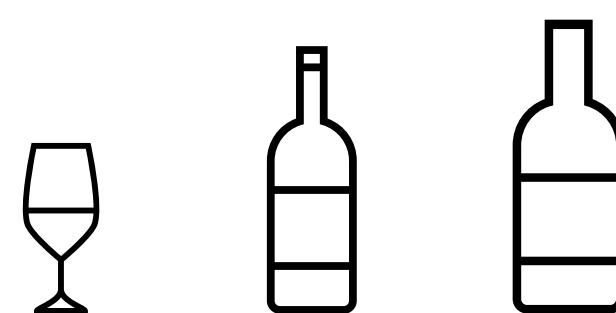
88

ROSA DE MAR

Merlot, Monastrell, Cabernet Sauvignon. Formentera

44

SPAIN ESPAÑA



ARNEGUI

Tempranillo, Garnacha. Rioja

6 30

MUGA

Garnacha, Viura,
Tempranillo. Rioja

6 30 46

AURORA D'ESPIELLS ROSÉ

Pinot Noir, Xarel·lo, Syrah.
Penedés.

6 30

A DE ARINZANO

Tempranillo. Navarra

38

FRANCE FRANCIA

WHISPERING ANGEL

Garnacha, Cinsault, Syrah.
Côtes de Provence

54 100

M DE MINUTY

Garnacha, Tintorera, Syrah.
Côtes de Provence

7,5 38 76

BY OTT

Garnacha negra, Cinsault,
Syrah. Côtes de Provence

42

ROSÉ ET OR CHÂTEAU MINUTY

Garnacha, Tintorera.
Côtes de Provence

52

**MENÚ
BEBIDAS**

**DRINK
MENU**



DOMAINES OTT CHÂTEAU DE SELLE

Cinsault, Garnacha, Syrah.
Côtes de Provence

76

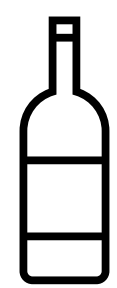
CHÂTEAU MINUTY 281

Garnacha, Tintorera.
Côtes de Provence

94

Redwines Vinos tintos

IBIZA & FORMENTERA



ES VIROT

Merlot & Cabernet Sauvignon.
Formentera

7

34

SPAIN ESPAÑA

ARNEGUI CRIANZA

Tempranillo. Rioja

6

32

PAGO DE CARRAOVEJAS

Tinto Fino, Cabernet S., Merlot.
Ribera del Duero

68

MUGA CRIANZA

Tempranillo, Garnacha, Graciano. Rioja

7

36

MENÚ
BEBIDAS

DRINK
MENU



CILLAR DE SILOS CRIANZA

Tempranillo. Ribera del Duero

8

40

MUGA SELECCIÓN ESPECIAL

Tempranillo, Garnacha, Graciano. Rioja

52

TERMES

Tinta de Toro. Toro

55

ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL

Tempranillo, Cabernet S. y Syrah.
Sardón de Duero

56

ARTADI VIÑAS DE GAIN

Tinta de Toro. Toro

44

NUMANTHIA

Tinta de Toro. Toro

98

TERMANTHIA

Tinta de Toro. Toro

290



REST OF THE WORLD
RESTO DEL MUNDO

TERRAZAS DE LOS ANDES

Malbec, Mendoza. Argentina

44

ELIO ALTARE

Barbera d'Alba, Piemonte. Italy

44

FONTODI CHIANTI CLASSICO

Sangiovese. Tuscany. Italy

65

CHÂTEAU DE PEZ

Cabernet, Merlot, Petit Verdot.
Bordeaux. France

100

MENÚ
BEBIDAS

DRINK
MENU

Beers & Cider

Cervezas y Sidra

	NORMAL	GRANDE
HEINEKEN	6	7,5
HEINEKEN BOTELLA ALUMINIO	6	
HEINEKEN 0,0	5	
SOL	6	
ÁGUILA SIN FILTRAR	7	
LAGUNITAS IPA	7	
CRUZCAMPO gluten free · sin gluten	6	
ISLEÑA	6	
LADRÓN DE MANZANAS cider · sidra	5	

Vermouth Vermut



CARPANO DRY

7

90

CARPANO ORIGINAL ROSSO

7

90

CARPANO WHITE

7

90

ANTICA FORMULA

9

110

GOLFO VERMUT

8

100

Sangrias

JUG / JARRA

CLASSIC CAVA

54

CLÁSICA DE CAVA

Carpano blanco, Elderflower liqueur, fresh passion fruit, lemon, orange, Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

Carpano blanco, licor de flor de sauco, maracuyá fresco, refresco de limón, refresco de naranja, Juvé & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva

RED WINE

42

VINO TINTO

Carpano Blanco, Merlet Triple Sec,
Chambord, lemon, orange, red wine
Carpano Blanco, Merlet Triple Sec,
Chambord, refresco de limón, refresco
de naranja, vino tinto

WHITE WINE

42

VINO BLANCO

Carpano Blanco, elderflower liqueur,
fresh passion fruit, lemon, orange,
white wine
Carpano blanco, maracuyá fresco,
refresco de limón, refresco de naranja,
vino blanco

**THAI
EXOTIC**

54

Carpano Blanco, Merlet Triple Sec,
elderflower liqueur, yuzu juice, fresh
kumquat, Juvé & Camps Cinta Púrpura
Brut Reserva
Carpano blanco, Merlet Triple Sec,
licor de flor de sauco, zumo de yuzu,
kumquat fresco, Juvé & Camps Cinta
Púrpura Brut Reserva

Cocktails. Cócteles

OUR MULE

15

Belvedere Grapefruit vodka, fresh ginger, grapefruit juice, grapefruit bitter and ginger beer

Vodka Belvedere Grapefruit, jengibre fresco, zumo de pomelo, bíter de pomelo y refresco de jengibre

RASPBERRY SLING

15

Belvedere Citrus vodka, raspberry, ginger and fresh mint leaves, cranberry juice, coco, ginger beer and lime juice

Vodka Belvedere Citrus, frambuesa, jengibre, menta fresca, zumo de arándanos, coco, refresco de jengibre y lima

WATERMELON

15

Belvedere Citrus vodka, melon liqueur, watermelon and lime juice

Vodka Belvedere Citrus, licor de melón, zumo de sandía y lima

CHILLY MANGO MOJITO

14

Brugal Extra Viejo Rum, mango, fresh mint, lime, soda and our spicy cinnamon syrup

Ron Brugal Extra Viejo, mango, menta fresca, lima, soda y nuestro sirope de canela picante

LOLLIPOP

13

Almond liqueur, melon liqueur, sugar syrup, passion fruit puree, lemon and pineapple juices

Licor de almendras, licor de melón, sirope de azúcar, pure de maracuyá, zumos de limón y piña

SPACE GUM

14

Cachaça Capucana, melon liqueur, strawberry and spicy syrups with lime juice

Cachaça Capucana, licor de melón, siropes de fresa y picante con zumo de lima

ORANGE NAPOLEON

15

Belvedere Citrus vodka, mandarin liqueur, lavender syrup, fresh kumquat, orange and lime juice

Vodka Belvedere Citrus, licor de mandarina, sirope de lavanda, kumquat fresco, zumo de naranja y zumo de lima

TEQUILA LOVES ME

14

Tequila Casamigos Blanco, passion fruit liqueur, mango puree, sugar syrup and lemon juice

Tequila Casamigos Blanco, licor de maracuyá, puré de mango, sirope de azúcar y zumo de limón

SUMMER ZEST

14

Sipsmith Gin, apple juice, fresh cucumber, elderflower liqueur, orange flower syrup and lime juice

Ginebra Sipsmith, zumo de manzana, pepino fresco, licor de flor de sauco, sirope de flor de naranja y zumo de lima

THE POOL PARTY

15

Malibu coconut rum, blue curaçao liqueur, pineapple, coconut and lime juice
Ron Malibu de coco, licor de blue curaçao, piña, coco y zumo de lima

APEROL SPRITZ

14

Aperol, orange, sparkling water, Juve & Camps Cinta Purpura Brut and ice
Aperol, naranja, agua con gas, Juve & Camps Cinta Purpura Brut y hielo“

IORANA IBIZA

15

Don Papa rum, Casamigos Mezcal, passion fruit, mango, falernum syrup, ginger beer and chocolate bitter
Don Papa Rum, Casamigos Mezcal, passion fruit, mango, falernum syrup, ginger beer and chocolate bitter

ISLAND ELIXIR

15

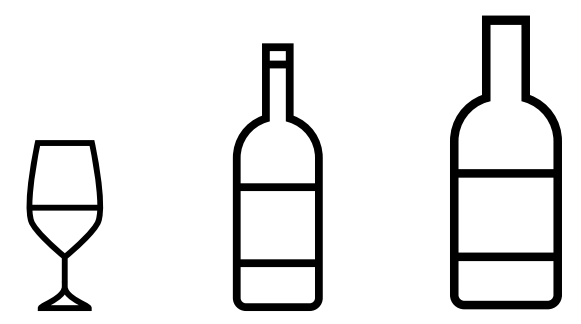
Glenmorangie 10yrs Whiskey , Licor 43, pure passion fruit, lavender, vanilla and falernum syrups with lemon juice
Whiskey Glenmorangie 10yrs, Licor 43, pure de maracuyá, siropes de lavanda, vainilla y falernum con zumo de limón

PINK FLOWER POWER

15

Gin Mare Gin, Elderflower liqueur, lychee, raspberry, orange flower syrup and lime juice
Ginebra Gin Mare, licor de flor de sauco, lichi, frambuesa, sirope de flor de naranja y zumo de lima

Vodka



BELVEDERE	10	130	250
BELVEDERE PINK GRAPEFRUIT	10	130	
BELVEDERE CITRUS	10	130	
SNOW LEOPARD	13	150	
KOSKENKORVA	10	130	
CHASE	14	170	

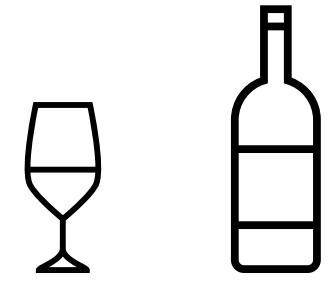
Gin. Ginebra

LARIOS 12	10	130
LARIOS ROSÉ	10	130
SIPSMITH	12	150
ROKU	11	140
GIN MARE	13	150
CRAFTER'S	14	160
CHASE GB	13	150

MENÚ **DRINK**
BEBIDAS **MENU**

WITH SOFT DRINK + 2 € / CON REFRESCO + 2 €

Rum. Ron



BRUGAL EXTRA DRY	10	130
BRUGAL AÑEJO	10	130
BRUGAL EXTRA VIEJO	12	140
BRUGAL 1888	16	180
DIPLOMÁTICO MANTUANO	11	130
DIPLOMÁTICO PLANAS	14	160
DIPLOMÁTICO RESERVA	23	220
DON PAPA	22	215

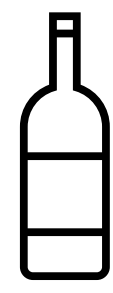
Whisky

GLENMORANGIE 10 Y	16	180
GLENMORANGIE THE LASANTA	22	215
GLENMORANGIE NECTAR D'ÓR SINGLE MALT	24	230
GLENMORANGIE 18 Y	26	250
MACALLAN 12 DOUBLE CASK	14	160
MACALLAN 15 TRIPLE CASK	17	190
MACALLAN 18 TRIPLE CASK	26	250
MACALLAN 25 SHERRY OAK	65	500

MENÚ **DRINK**
BEBIDAS **MENU**

WITH SOFT DRINK + 2 € /CON REFRESCO + 2 €

Whisky



MAKER'S MARK

11

130

SUNTORY, HIBIKI HARMONY

23

220

YAMAZAKI 12Y

23

220

JIM BEAM

10

130

JIM BEAM DOUBLE OAK

18

190

ARDBEG 10Y

21

210

Tequila & Mezcal

CASAMIGOS BLANCO

10

130

CASAMIGOS REPOSADO

13

150

CASAMIGOS AÑEJO

16

180

CASAMIGOS MEZCAL

23

220

VOLCÁN DE MI TIERRA BLANCO

12

140

VOLCÁN DE MI TIERRA CRISTALINO

21

200

TEQUILA 8 BLANCO

16

180

CURADO CUPREATA

18

200

**MENÚ
BEBIDAS**

**DRINK
MENU**

WITH SOFT DRINK + 2 € /CON REFRESCO + 2 €

Cognac & Brandy



HENNESSY XO

31

HENNESSY VS

13

COURVOISIER VS

13

COURVOISIER VSOP

16

COURVOISIER XO

21

YSABEL REGINA

23

220

**FERNANDO DE CASTILLA
SOLERA RESERVA**

13

Liqueurs and creams Licores y cremas

HIERBAS IBICENCAS MARI MAYANS

8

100

HIERBAS IBICENCAS CAN RICH

8

100

FRÍGOLA IBICENCA

9

JAGERMEISTER

8

100

AMARETTO DISARONNO

9

110

AMARO DEL CAPO

9

110

BAILEYS

9

110

MENÚ **DRINK**
BEBIDAS **MENU**

WITH SOFT DRINK + 2 € / CON REFRESCO + 2 €

Liqueurs and creams Licores y cremas



MERLET TRIPLE SEC	9
CREMA DE ORUJO	9
GRAND MARNIER	9
KAHLÚA	9
LICOR 43	9
LIMONCELLO	8
PACHARÁN	9
SAMBUCA MOLINARI	9

MENÚ **DRINK**
BEBIDAS **MENU**

WITH SOFT DRINK + 2 € / CON REFRESCO + 2 €

Soft Drinks · Refrescos

VILAS DEL TURBÓN STILL WATER 5

Agua sin gas. 500 ml PET

VILAS DEL TURBÓN STILL WATER 6

Agua sin gas 750 ml

SMART WATER 7

Premium still water 500 ml

Agua sin gas premium 500 ml

**AQUABONA SINGULAR
SPARKLING WATER** 6

Agua con gas. 365 ml

**SAN PELLEGRINO
SPARKLING WATER** 6

Agua con gas. 500 ml

FANTA 5

Lemon, Orange

Limón, Naranja

COCA-COLA / LIGHT / ZERO ZERO 5

SPRITE / NESTEA 5

APPLETISER 5

AQUARIUS 5

Lemon, Orange

Limón, Naranja

MARE ROSSO BITTER ROSSO **5**

ORGANICS **5**

Simple Cola / Bitter Lemon /
Ginger Ale / Tonic Water / Viva Mate

MINUTE MAID SELECTION **4,5**

FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE **8**

RED BULL **5**

Regular / Sugar Free / Zero /
Red Edition / Açai Edition /
Summer Edition

JAX COCO **7**

Water coconut
Água de coco

ROYAL BLISS **5**

Creative / Zero / Berry / Yuzu / Ginger /
Soda / Lime / Orange / Lemon

MENÚ **DRINK**
BEBIDAS **MENU**

Smoothies

ALCOHOL FREE SIN ALCOHOL

SMOOOOOTH

11

Strawberry, mango, basil and soy milk
Fresa, mango, albahaca y leche de soja

VITALITY

11

Melon, kiwi, fresh mint and natural yogurt
Melón, kiwi, menta fresca y yogurt natural

GARDEN PARTY

12

Herbs, lime and apple juice, fresh basil
and orange flower syrup
Hierbas, zumo de lima y manzana,
albahaca fresca y sirope de flor de naranja

GREEN LABEL DETOX


11

Apple, cucumber, celery, basil & ginger
Manzana, pepino, apio, albahaca y jengibre

HAWAIIAN SOUL

12

Spices, fresh passion fruit, mango,
grapefruit juice, falernum syrup
and ginger beer
Especias, maracuyá, mango, zumo de
pomelo, sirope de falernum y refresco
de jengibre



Coffee and Tea

Cafés e infusiones

COFFEE | COFFEE MILK 4
CAFÉ | CAFÉ CON LECHE

INFUSIONS AND TEA 4
TÉ E INFUSIONES

CAPPUCCINO 5
CAFÉ LATTE

IRISH COFFEE 13
CAFÉ IRLANDÉS

FRAPPÉ COFFEE 8
CAFÉ FRAPPÉ

Ibiza

DISHES MADE WITH USTAINABLE PRODUCTS FROM IBIZA

Traditional Ibizan tomatoes gazpacho

15  

Traditional “Bullit de Peix” fish stew
with “a banda” rice (min 2 people)

36 /pers. 

Broken eggs with lobster, “Formentera Style”

Recommended retail price. Price per person



Starters

“Japanese” style beef tartare with marinated eggs, katsuobushi and crunchy bread

26

Beef carpaccio with parmesan shaving and truffle vinaigrette

23 

5J 100% Iberian ham, hand sliced with flatbread and tomato

36 

Wagyu beef ham hand sliced with flatbread and tomato

36 

Salmon tartare with wasabi emulsion,
mango and fennel ice cream

24 

Croaker Nikkei ceviche
with tiger milk and yuzu

24 

Bao bun with soft shell crab tempura
and vegetables chips

26

Salads

“Fusion Thai” salad with fresh Ibizan lettuce, seaweed, green papaya, peanut with shrimp marinated with kefir lime, lemon grass and Thai sauce

24 

Caprese salad with fresh burrata, tomato mix, pistachios and taggiasca olives

23  

“HARD ROCK” Chicken Caesar salad with Ibizan lettuce, parmesan shavings, croutons and César sauce

22

Pastas & Risotti

Fresh claw lobster spaghetti
with cherry tomato

35

Seafood paccheri with crayfish,
prawns and mussels

29

Fresh burrata ravioli
with black truffle sauce and mushrooms

26 

Seafood, seaweed
and marine plankton risotto

29 

Rices

Seafood paella
(min 2 people)

32 (Price per person) 

Vegetarian paella
(min 2 people)

25 (Price per person)  

Claw Lobster rice
(min 2 people)

40 (Price per person)  

Creamy rice with lobster
(min 2 people)

Recommended retail price.

Price per person 

Red prawns rice

40 (Price per person) 

Fish

Broken eggs with claw lobster,
“Formentera Style”

45 

Salted red prawns with Thai salad

5 Units 56

Salted sea bass with potatoes
and tomato confit

39 /pers. 

Crispy octopus with low-temperature bacon,
Peruvian chili puree, spicy popcorn
and yakiniku sauce

29

Caramelized salmon in teriyaki sauce
with vegetable wok and rice mix

28

Grilled local lobster with garlic mayonnaise
and refreshing salad

Recommended retail price.

Price per person

Baked red scorpionfish with Mediterranean
flavours, patatò, taggiasca olives,
cherry tomato

42 

Meat

100% Wagyu “Hard Rock” burger with bacon
with Ibizan spices, provolone cheese,
caramelized onions and fried potatoes

28

Beef tenderloin
with fried sweet potato puree
and Japanese barbecue sauce

35 🌱

Crispy chicken bibimbap with mixed rice,
vegetables, low-temperature cooked egg
and homemade kimchee sauce
(vegan option with Heura)

26 🌿

Desserts

Gianduja Rocker

12

Banoffee pie

12

Pavlova with vanilla and red berries

12

Fresh fruit platter

16

Ice cream by Ben & Jerry's

6

