



RESERVAS
653 560 582





ENSALADILLA CON VENTRESCA Y **8,50€**

TIERRA DE ACEITUNAS

Potato salad with mayo, tuna belly, piparras & olives

Kartoffelsalat mit Mayo, Thunfischbauch und Oliven

PATATAS BRAVAS Y VIRUTAS DE JAMÓN **8,50€**

Our patatas bravas with spicy sauce & ham sprinkles

Patatas bravas mit Chilisosse und Speck

BRIOCHE DE PULLED PORK CON **10,80€**

ARRANCHERA Y COL ENCURTIDA

Pulled pork brioche with coleslaw and arranchera sauce

BriocheBrot mit Pulled Pork mit arrancherasosse und Kohl

GAMBONES AL AJILLO **15,50€**

Garlic prawns in olive oil

Garnelen in knoblauchöl

CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYO **13,80€**

DE LIMA Y SIRACHA

"Andalusian style" fried squid with lime and siracha sauce

Andalusisches frittierte Tintenfisch mit Limette und Sirachasosse

ZAMBURIÑAS CON MUSELINA DE AJO **12,20€**

CONFITADO Y PARMESANO (4U)

Bay scallops with garlic mousseline and parmesan (4u)

Jakobsmuscheln mit Knoblauch-Musselin und Parmesan (4u)

ALCACHOFAS CONFITADAS CON VELO **13,50€**

DE PANCETA IBÉRICA Y ACEITE DE

ROMESCU

Candied artichokes with iberian pork belly and romesco oil

¡PREGUNTA POR LA CROQUETA DEL **9,50€**

DÍA! (6U)

Ask for todays croquettes!

Fragen Sie nach der Krokette des Tages

PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS / BREAD, ALIOLI & OLIVES **2,00€ PP**

Aliño Ibiza

COCINA MEDITERRÁNEA FUSIONADA

ENTRANTES

HUEVOS ROTOS CAMPEROS CON JAMÓN IBÉRICO Y CREMA TARTUFATA 12,50€

CROISSANT DE CARRILLERA DE TERNERA, PARMESANO Y MAYONESA DE CHIPOTLE 13,50€

PROVOLONE CRUJIENTE CON SOBRASADA 13,50€
Envuelto en hojaldre, pesto y mermelada de tomate

BRIOCHE DE CALAMARES CON ALIOLI DE AJO CONFITADO 10,80€

MEJILLONES ESTILO THAI 15,50€
Con leche de coco y curry rojo

CARPACCIO DE WAGYU 17,50€
Vinagreta, parmesano, rúcula y alcaparras

TARTAR DE ATÚN CON HUEVO FRITO 17,00€
Patata paja y aguacate

"EMBOTELLAO DE JAÉN" CON BURRATA, PIMIENTO A LA BRASA Y PICATOSTES 15,00€

ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE Y SALSA CÉSAR 13,00€
Parmesano y picatostes rústicos

AGUACATE BRASEADO CON PICO DE GALLO 13,50€
Queso feta, cebolla encurtida, frutos secos y vinagreta

DISPONEMOS DE CARTA DE ALÉRGENOS



Aliño Ibiza

COCINA MEDITERRÁNEA FUSIONADA

PRINCIPALES

CANELÓN DE POLLO RUSTIDO (1U) Salsa de setas y reducción de vino dulce	11,90 €
HAMBURGUESA DE ANGUS Cheddar, bacon, salsa chipotle, cebolla caramelizada	14,90 €
CARRILLERA DE TERNERA DE ANGUS CONFITADA CON PARMENTIER	16,50 €
ENTRECOT DE LOMO BAJO SIMMENTAL (300gr aprox.) Reducción de TONKATSU	24,50 €
SOLOMILLO DE TERNERA SIMMENTAL PX, con guarnición	27,50 €
SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA Chutney de manzana y reducción de vino dulce	19,50 €
COSTILLAR DE CERDO A BAJA TEMPERATURA Salsa barbacoa	17,90 €
RISOTTO DE SETAS Y SECRETO IBÉRICO Con parmesano y PX	19,50 €
ARROZ A LA LLAUNA De sepia, gamba, zamburiñas y alioli de fumet	19,00 €
LUBINA FRESCA A LA DONOSTIARRA	18,00 €
LOMO DE SALMÓN FRESCO Salsa de leche de coco y curry rojo, servido con arroz jazmín	18,50 €
PATA DE PULPO A LA BRASA Con parmentier y chimichirri ibicenco	24,00 €

EXTRAS

PATATAS FRITAS, ENSALADA PEQUEÑA, ARROZ	3,50 €
SALSA EXTRA (CAFÉ PARÍS, SETAS)	2,50 €
SALSA EXTRA (BRAVA, BBQ, ALIOLI...)	1,50 €

DISPONEMOS DE CARTA DE ALÉRGENOS



Aliño Ibiza

COCINA MEDITERRÁNEA FUSIONADA

STARTERS

BROKEN EGGS WITH IBERIAN HAM AND TRUFFLED CREAM	12,50€
BEEF CHEEK CROISSANT, PARMESAN CHEESE AND CHIPOTLE SAUCE	13,50€
CRUNCHY PROVOLONE WITH SOBRASADA Puff pastry, pesto and tomato marmalade	13,50€
FRIED SQUID IN A BRIOCHE BREAD Pickled onion and a lime and siracha sauce	10,80€
MUSSELS WITH A THAI CURRY-SAUCE Coconut milk and red curry	15,50€
WAGYU CARPACCIO Parmesan, rocket and capers	17,50€
TUNA TARTAR WITH FRIED EGG Chips and avocado	17,00€
ROASTED TOMATO AND PEPPERS (TYPICAL OF JAÉN) WITH BURRATA AND BREAD CROUTONS	15,00€
CRISPY CHICKEN SALAD AND CESAR SAUCE Parmesan and bread croutons	13,00€
GRILLED AVOCADO WITH PICO DE GALLO Feta cheese, pickled onion, nuts and vinaigrette	13,50€

ALLERGEN STATEMENT AVAILABLE



Aliño Ibiza

COCINA MEDITERRÁNEA FUSIONADA

MAIN COURSE

ROASTED CHICKEN CANNELONI (1P) Mushroom sauce and sweet wine reduction	11,90 €
OUR ANGUS BEEF BURGER Cheddar, bacon, chipotle mayo and caramelized onion	14,90 €
ANGUS CONFIT BEEF CHEEK WITH PARMENTIER	16,50 €
SIMMENTAL BEEF ENTRECOTE STEAK (300gr aprox.) Tonkatsu reduction	24,50 €
SIMMENTAL BEEF FILET STEAK PX	27,50 €
IBERIAN PORK STEAK "BELLOTA" Apple chutney and sweet wine reduction	19,50 €
OVEN BAKED PORK RIBS AT LOW TEMPERATURE AND BBQ SAUCE	17,90 €
IBERIAN PORK & MUSHROOM RISOTTO Parmesan cheese and Pedro Ximenez reduction	19,50 €
SEAFOOD PAELLA Cuttlefish, prawns, bay scallops & fishbased alioli	19,00 €
FRESH SEABASS "A LA DONOSTIARRA"	18,00 €
FRESH SALMON WITH COCONUT MILK AND RED CURRY SAUCE, SERVED WITH JASMINE RICE	18,50 €
GRILLED OCTOPUS LEG Parmentier and ibizan Chimichurri	24,00 €

EXTRAS

FRENCH FRIES, MIXED SALAD, PARMENTIER, RICE	3,50 €
EXTRA SAUCE (CAFÉ PARÍS, MUSHROOMS)	2,50 €
EXTRA SAUCE (BRAVA, BBQ, ALIOLI...)	1,50 €

ALLERGEN STATEMENT AVAILABLE



Aliño Ibiza

COCINA MEDITERRÁNEA FUSIONADA

VORSPEISEN

**GEBROCHENE EIER MIT IBERISCHEM
SCHINKEN UND TRÜFFELSAUCE** 12,50 €

**RINDERBACKE CROISSANT MIT PARMESAN-
KÄSE UND CHIPOTLE SAUCE** 13,50 €

KNUSPRIGE PROVOLONEKÄSE MIT SOBRASADA 13,50 €
Blätterteig, Pesto und Tomatenmarmalade

BRIOCHE BROT MIT FRITTIERTE TINTENFISCH 10,80 €
Gewürzzwiebel, Siracha und Limettesauce

MUSCHELN MIT THAI CURRY-SAUCE 15,50 €
Kokosmilch und rotes Curry

WAGYU CARPACCIO 17,50 €
Parmesan, Rucola und Kapern

THUNFISCH-TARTAR MIT SPIEGELEI 17,00 €
Avocado und Chips

**GERÖSTETE TOMATEN UND PAPRIKA (TYPISCH
FÜR JAÉN), MIT BURRATA UND BROT CROUTONS** 15,00 €

CAESAR SALAT 13,00 €
Parmesan und brot croutons

GEGRILLTE AVOCADO MIT PICO DE GALLO 13,50 €
Fetakäse, Gewürzzwiebel und Vinaigrette

FRAGEN SIE NACH DER ALLERGENKARTE



Aliño Ibiza

COCINA MEDITERRÁNEA FUSIONADA

HAUPTSPEISE

GEBRATENE HÄHNCHEN CANNELONI (1P) 11,90 €
Pilzesosse und süssweinreduktion

UNSERE ANGUS RINDERBURGER 14,90 €
Cheddar, speck, chipotle mayo, karamellisierte Zwiebel

RINDERBACKE MIT PARMENTIER 16,50 €

SIMMENTALER RIND ENTRECÔTE 24,50 €
(300gr aprox.), Tonkatsureduktion

SIMMENTAL RINDERFILET 27,50 €
Süssweinreduktion

IBERISCHES "BELLOTA" SCHWEINESTEAK 19,50 €
Apfelchutney und süssweinreduktion

SCHWEINERIPPCHEN MIT BBQ SAUCE 17,90 €

PILSEN UND SCHWEINESTEAK RISOTTO 19,50 €
Parmesankäse und süssweinreduktion

MEERESFRÜCHTE PAELLA 19,00 €
Sepia, Garnelen, Jakobsmuscheln und alioli

FRISCHER WOLFSBARSCH "ALADONOSTIARRA" 18,00 €

FRISCHER LACHS MIT KOKOSMILSCH UND ROTE CURRY SAUCE, MIT JASMINE REIS 18,50 €

OKTOPUSBEIN 24,00 €
Mit parmentier und ibizanische chimichurri

EXTRAS

POMMES FRITES, KLEINE SALAT, JASMINE REIS 3,50 €

EXTRA SAUCE (CAFÉ PARÍS, PILZEN) 2,50 €

EXTRA SAUCE (BRAVA, BBQ, ALIOLI...) 1,50 €

FRAGEN SIE NACH DER ALLERGENKARTE



Alño Ibiza

BEBIDAS



REFRESCOS/SOFT DRINKS

Agua/Still Water 1L	4,00€
Agua/Still Water 0,5L	2,70€
Agua con gas/Sparkling water	3,00€
Coca Cola, Fanta, Sprite	2,70€
Aquarius, Nestea	2,90€
Zumos/Juices	2,90€
Tónica/Tonic water	2,70€

CERVEZAS/BEERS

Caña o Shandy 0,25	2,50€
Caña o Shandy 0,33	2,80€
Jarra / Pint 0,50	4,20€
Tercio botellín Galicia 0,33	3,00€
Galicia 0,0 tostada	3,00€
1906 Reserva	3,50€
Alhambra 1925	3,50€
Galicia Gluten Free	3,50€

APERITIVOS

Martini	4,30€
Vermut Ca'n Rich	5,00€
Aperol Spritz	7,00€
Campari Spritz	7,00€
Tinto de verano	4,30€



CAFÉS/COFFEES

Espresso	1,70€
Cortado	1,80€
Café con leche/White coffee	2,00€
Americano	1,90€
Latte Macchiato	2,30€
Capuchino	2,30€
Bombón	2,30€
Carajillo (Brandy, Baileys...)	2,50€
Café irlandés/Irish coffee	4,20€
Infusiones y té/ Infusions & tea	2,00€
Premium rooibos	2,20€

COMBINADOS/LONG DRINKS

GINEBRAS

Beefeater	7,50€
Tanqueray	7,50€
Bombay	8,00€
Brockmans	11,00€
Hendricks	10,50€
Puerto de Indias	7,50€
Seagram's	8,00€
Martin Millers	9,50€
GVine	11,00€

VODKA

Moskovskaya	7,50€
Absolut	7,50€
Grey Goose	11,00€

WHISKY

J.B.	7,50€
Ballantines	7,50€
Jack Daniels	8,00€
Red Label	7,50€
Black Label	9,00€

RON/RUM

Bacardi	7,50€
Barceló	7,50€
Brugal	7,50€
Havana 7	8,50€
Legendario	8,50€

COPAS

Veterano	4,50€
Carlos III	5,00€
Carlos I	7,00€
Tia Maria	5,00€
Baileys	5,00€
Crema de orujo	5,00€
Frangelico	5,00€
Frigola	5,00€
Hierbas ibicencas	5,00€
Di Saronno	5,00€
Marie Brizard	4,50€
Jägermeister	5,50€

Aliño Ibiza

VINOS



TINTOS/RED WINE

VIÑA MAYOR ROBLE 17,00€
Ribera del Duero, roble

Azpilicueta 18,50€
Rioja, crianza

ENATE ÚNICO 19,00€
Somontano, C.Sauvignon, merlot

PROTOS ROBLE 19,50€
Ribera del Duero, tinta del país

RAMON BILBAO 20,50€
Rioja, tempranillo

VIÑA POMAL RESERVA 30,50€
Rioja, tempranillo

EMILIO MORO 33,00€
Ribera del duero, tempranillo

ROSADOS/ROSÉ WINE

ROMANCE 22,00€
Merlot, Cinsault, garnacha, Côtes du Provence

NABAL 23,50€
Tempranillo y garnacha, Ribera del Duero

SANGRÍAS

SANGRÍA VINO TINTO 1L 15,80€
SANGRIA VINO TINTO 2L 26,00€

SANGRÍA CAVA 1L 18,80€
SANGRIA CAVA 2L 29,50€

BLANCOS/WHITE WINE

NEBLA 16,00€
Verdejo, Castilla y León

SALTIMBANQUI 18,00€
Sauvignon, Rueda

ENATE 234 19,50€
Chardonnay, Somontano

JOSE PARIENTE 24,50€
Verdejo, Rueda

MAR DE FRADES 28,00€
Albariño, Rías Baixas

CAVA/CHAMPAGNE

ANNA DE CODORNIU BN 21,00€

JAUME SERRA 15,00€

PROSECCO FREIXENET 22,00€

COPA DE CAVA 3,60€

COPAS/BY THE GLASS

VIÑA MAYOR ROBLE 3,80€

AZPILICUETA 4,50€

NEBLA 3,60€

SALTIMBANQUI 4,50€

ROMANCE 4,50€

SANGRIA TINTO 5,50€

SANGRIA CAVA 6,00€

RESTAURANTE

ALIÑO

IBIZA

