



THE BULL

Restaurant **IBIZA**



TAPAS

- 1. Pimientos de padrón 7.50€
- 2. Patatas bravas "The Bull" 9.50€
- 3. Alitas de pollo payes estilo "coreano" 12.00€
- 4. Croquetas variadas del chef 12.00€
- 5. Hummus, encurtidos y pan pita 9.50€
- 6. Jamón de bellota con pan y tomate rallado 29.00€
- 7. Tortilla de patata con cebolla 8.50€
- 8. Tiras de pollo crujientes con trio de salsas "Bull" 14.50€
- 9. Calamar rebozado con alioli de ajo negro 16.50€
- 10. Pan pages con alioli y aceitunas 5.00€



TAPAS

- 1. Padron peppers 7.50€
- 2. Spicy potatoes bull style 9.50€
- 3. Chicken wings Korean style 12.00€
- 4. Croquettes Chef's selections 12.00€
- 5. Hummus, pickles and pita bread 9.50€
- 6. Acorn ham with bread and grated tomato 29.00€
- 7. Spanish omelette with onion 8.50€
- 8. Crispy chicken strips with trio of "Bull" sauces 14.50€
- 9. Battered squid with black garlic alioli 16.50€
- 10. Artisan bread with alioli and olives 5.00€

Todas las carnes y pescados son cocinados al carbón en nuestro Horno Japones

All meat and fish are cooked charcoal in our Japanese oven



KAMADO JOE
Ceramic Grills



ENTRANTES

11. Ostras (Salsa ponzu).....	5.00€/u
12. Poke Bowl de atún (Atún, rábano, col morada, wakame, aguacate, pepino y salsa mayo asiática).....	18.00€
13. Ensalada de queso de cabra.....	18.00€
(Piñones, pera, nueces, higos secos, vinagreta de miel de Ibiza y mostaza)	
14. Ensalada César tradicional (Pollo, bacón crujiente, Croûton y salsa césar de la casa).....	16.50€
15. Ensalada de burrata (Variedad de tomates y vinagreta de aceto balsámico).....	16.50€
16. Gambas al curry.....	22.00€
17. Tartar de solomillo de vaca madurada 3 meses sobre tuétano al Kamado.....	26.00€
18. Pulpo con berenjena asada y salsa verde.....	27.00€
19. "Bao" de panceta glaseada, Kimchi y mayo kewpie (2 unidades).....	18.00€
20. Carpaccio de picaña de vaca madurada 3 meses (Dry Age).....	19.00€

MENU-NIÑOS

21. Espaguetis boloñesa.....	9.50€
22. Nuggets de pollo.....	9.50€
(Con patatas fritas)	

PASTAS

27. Tagliatelle boloñesa.....	16.50€
28. Carbonara tradicional (Guanciale y pecorino).....	19.50€
29. Espaguetis frutti di mare.....	25.00€

PAELLAS

Minimo 2 personas

23. Paella mixta.....	27.00€/pp
24. Paella de marisco.....	29.00€/pp
25. Paella de bogavante.....	34.00€/pp
26. Paella vegetal.....	22.00€/pp

GUARNICIONES

30. Patatas fritas.....	6.00€
31. Puré de patata trufado.....	7.50€
32. Verduras a la brasa.....	7.50€
33. Ensalada del día.....	7.50€

PESCADOS

Todo al carbón en nuestro Horno Japonés

(Kamado) y con guarnición a elegir

34. Lubina a la brasa 1.2kg a 1.5kg.....	34.00€/pp
(Para 2 personas)	
35. Calamar a la brasa.....	24.00€
36. Dorada a la brasa.....	28.00€

VACA-MADURADA

Todo al carbón en nuestro Horno Japonés (Kamado)

y con guarnición a elegir

37. Ojo de bife de vaca (Madurado 3 meses "Discarlux") 250/300g+.....	37.00€
38. Entrecot de vaca (Madurado "cárnicas Luismi").....	115€/kg.
39. Solomillo de vaca (Madurado 3 meses "Discarlux") 250/300G+.....	33.00€

CARNES

Todo al carbón en nuestro Horno Japonés (Kamado)

40. Hamburguesa de vaca R. gallega "smash" en pan brioche y patatas fritas.....	21.00€
(Con queso Monterrey Jack, pepinillos encurtidos, mermelada de bacón, lechuga y tomate)	
Extras: (Huevo +1€)	
41. Hamburguesa "EMMY" R. Gallega "smash" en pan brioche y patatas fritas.....	21.00€
(Con queso cheddar madurado, pepinillos encurtidos, mermelada de bacón y salsa "EMMY")	
42. Hamburguesa de pollo Pagés Coreano.....	21.00€
(Pollo Pagés, glaseado dulce y picante, pepinillo, cheddar y coleslaw)	
43. Vacío de black angus de Uruguay 250/300g+.....	29.00€
44. Entraña black angus 250/300g+.....	28.00€
45. *Salsa pimienta (Suplemento).....	4.50€

POSTRES

46. Coulant de chocolate.....	9.00€
47. Mousse de mango.....	9.00€
48. Tarta de queso.....	9.00€
49. Crumble de frutos rojos.....	9.00€



STARTERS

11.Oyster (Ponzu sauce).....	5.00€/u
12.Tuna Poke Bowl (Tuna, radish, red cabbage, wakame, avocado, cucumber and Asian mayo sauce).....	18.00€
13.Goat cheese salad.....	18.00€
(With pinions, pear, walnuts, dried figs, Ibiza honey vinaigrette and mustard)	
14.Traditional Caesar salad (With chicken, crispy bacon, croutons and house Caesar dressing).....	16.50€
15.Burrata salad (With a mix of tomatoes and a balsamic dressing).....	16.50€
16.Curried prawns.....	22.00€
17.Dry aged cow fillet tartare on bone marrow on kamado grilled.....	26.00€
18.Octopus with roasted eggplant and green sauce.....	27.00€
19.Pork Belly "Bao", Kimchi and kewpie mayo (2 units).....	18.00€
20.Beef Picanha carpaccio aged 3 months.....	19.00€

KIDS-MENUS

21.Spaghetti bolognese.....	9.50€
22.Chicken nuggets.....	9.50€
(With french fries)	

PASTA

27.Tagliatelle Bolognese.....	16.50€
28.Traditional Carbonara (Guanciale & pecorino).....	19.50€
29.Spaghetti frutti di mare.....	25.00€

PAELLAS

	Minum 2 peoples
23.Mixed paella.....	27.00€/pp
24.Seafood paella.....	29.00€/pp
25.Lobster paella.....	34.00€/pp
26.Vegetable paella.....	22.00€/pp

SIDE DISH

30.Homemade chips.....	6.00€
31.Truffle mashed potatoes.....	7.50€
32.Barbecued vegetables.....	7.50€
33.Salad of the day.....	7.50€

FISH

All cooked in our Japanese oven (Kamado)

34.Barbacued seabass 1.2kg to 1.5kg.....	34.00€/pp
(For 2 people)	
35.Barbacued squid.....	24.00€
36.Barbacued seabream.....	28.00€

(Kamado) with side dish to choose

DRY-AGED-BEEF

All cooked in our Japanese oven (Kamado)

37.Matured Beef rib eye steak (Dry Age 3 months "Discarlux") 250G/300g+.....	37.00€
38.Cow sirloin steak (Dry Age "cárnicas Luismi").....	115€/kg.
39.Matured fillet steak (Dry Age 3 months "Discarlux") 250G/300g+.....	33.00€

and with side dish to choose

MEATS

All cooked in our Japanese oven (Kamado)

40.Smashed Beef burger (Galician blonde beef) in brioche bread and French fries.....	21.00€
(With Monterrey Jack cheese, pickles and our bacon jam, lettuce and tomato) Extra: (Egg +1€)	
41.Smashed burger "EMMY" (Galician blonde beef) in brioche bread and french fries.....	21.00€
(With aged cheddar cheese, pickles, bacon jam and "EMMY" sauce)	
42.Korean "Pagés" Chicken Burger.....	21.00€
("Pagés" chicken, sweet and spicy glaze, pickle, cheddar and coleslaw)	
43.Black angus flank steak from Uruguay 250/300g+.....	29.00€
44.Black Angus beef skirt steak "entraña" 250/350g+.....	28.00€
45.*Pepper sauce (Supplement).....	4.50€

DESSERTS

46.Chocolate Coolant.....	9.00€
47.Mango mousse.....	9.00€
48.Cheesecake.....	9.00€
49.Red fruit crumble.....	9.00€

DESAYUNO



Servicio hasta las 12:00H

Desayuno Inglés	15.00€
(2 Salchichas, alubias, bacón, 2 huevos fritos, pastel de patatas, tomate, champiñón y mermelada)	
Healthy (Con smoothie del día).....	16.00€
(Pan de cereales con aguacate y philadelphia más yogur con muesli, Açai y fruta fresca)	
Panqueques	12.50€
(Con fruta, chocolate y sirope de Arce)	
Tortilla Francesa (Más un ingrediente 1€).....	7.00€
Sándwich club con patatas fritas	13.00€
(Tomate, lechuga, pollo, bacón, jamón york, queso y mayonesa)	
Bol de Açai con frutas fresca	13.00€
Croissant (Nutella +1.50€) (Queso y Jamón +2.50€).....	3.50€
Baggel con queso crema, aguacate y salmón marinado al estilo bull.	9.50€

-----Media Tostada-----

Con tomate	2.90€
Con tomate y queso	4.00€
Con tomate, jamón y queso	4.50€
Con aguacate y queso crema	6.50€
Con aguacate, tomate, salmón curado	8.00€
Con jamón de bellota	8.50€



BREAKFAST



Service until 12:00H

Full English	15.00€
(2 Sausages, beans, bacon, 2 fried eggs and hash brown, tomato, mushroom and jam)	
Healthy (With smoothie of the day).....	16.00€
(Cereal bread with avocado and philadelphia plus yogurt with muesli and açai with fresh fruit)	
Pancakes	12.50€
(With fruit, chocolate and maple syrup)	
French Omelette (Plus one ingredient 1€).....	7.00€
Club Sandwich with French fries	13.00€
(Tomato, lettuce, chicken, bacon, ham, cheese and mayonnaise)	
Açai bowl with fresh fruits	13.00€
Croissant (Nutella +1.50€) (Cheese and Ham +2.50€).....	3.50€
Bagel with cream cheese, avocado and marinated salmon bull style	9.50€
Toast with tomato	2.90€
Toast with tomato and cheese	4.00€
Toast with tomato, ham and cheese	4.50€
Toast with avocado and cream cheese	6.50€
Toast with avocado, tomato, smoked salmon	8.00€
Toast with iberian acorn ham	8.50€

CAVAS Y CHAMPAGNE

Juve Masana Brut.....	Copa 6.00€/22.00€
Prosecco.....	Copa 7.00€/27.00€
Lacrima Brut Nature.....	22.00€
Lacrima Brut Nature Rosado.....	23.00€
Juve & Camps reserve.....	33.00€
Veuve clicquot Brut.....	95.00€
Cava sogas mascaro.....	23.00€
Llopart brut champagne.....	28.00€
Anna de Codorníu.....	34.00€
Möet Chandonne Imperial.....	90.00€
Möet Chandonne Rose.....	95.00€
Möet Chandonne Ice.....	110.00€
Ruinart champagne rosé brut.....	155.00€
Krug champagne rosé 24éme edition brut.....	480.00€
Krug Grande cuvée 169éme edition brut.....	420.00€
Ruinart champagne blanc de blancs.....	135.00€
Dom Perignon vintage 2013.....	320.00€

BLANCOS

Sierra Salinas Macabeo (U. Requena).....	Copa 5€/19.00€
Aula Verdejo (Rueda).....	Copa 5.50€/21.00€
Mocén Verdejo (Rueda).....	24.00€
Pago de los Capellanes O Luar do Sil Godello.....	31.00€
Aula Sauvignon Blanc (Rueda).....	Copa 5.50€/22.00€
Mocén Sauvignon Blanc (Rueda).....	27.00€
Ermida D'Espiells (Penedès).....	24.00€
Monopole (Ca. Rioja).....	20.00€
Viña Esmeralda (Catalunya).....	23.00€
Martin Codax Albariño (Rías Baixas).....	26.00€
Mar de Frades Albariño (Rías Baixas).....	copa 6.50€/32.00€
Terras Gaudas Albariño (Rías Baixas).....	29.00€

ROSADOS

Sierra Salinas Bobal (U. Requena).....	Copa 5€/19.00€
Arlequín (Castilla León).....	Copa 5.5€/22.00€
Lacrima Bacuss Merlot (Penedès).....	22.00€
Miraval (Côtes de Provence).....	45.00€
Miraval Magnum 1.5lt (Côtes de Provence).....	82.00€
Whispering Angel (Côtes de Provence).....	37.00€
Protocolo Ecológico Bobal (V.T. Castilla).....	21.00€
Muga (Rioja).....	27.00€
Sierra Cantabria Temp. Garnacha y viura (Rioja).....	22.00€
Ramón Bilbao (Rioja).....	23.00€
Robiza (Jumilla).....	39.00€
Garrus Rose (Côtes de Provence).....	160.00€
Val de Lanza (Côtes de Provence).....	40.00€

TINTOS

Sierra Salinas Bobal Temp (U. Requena).....	Copa 5€/19.00€
Cuatro Pasos Mencía (Bierzo).....	22.00€
Viña Zorzal Garnacha (Navarra).....	25.00€
Cune (Rioja).....	Copa 6€/23.00€
Marqués de riscal reserva (Rioja).....	33.00€
Viña Pomal Crianza (Rioja).....	25.00€
Pago de carraovejas (Ribera del Duero).....	63.00€
Protos Crianza (Ribera del Duero).....	33.00€
Arzuaga Crianza (Ribera del Duero).....	35.00€
Pago de los Capellanes crianza (Ribera del Duero).....	42.00€
Pesquera Crianza (Ribera del Duero).....	34.00€
Viña mayor tempranillo (Ribera del Duero).....	22.00€
Viña Tondonia reserva (Rioja).....	61.00€

SANGRIAS

Sangría Tinto litro.....	Copa 8€/26.00€
Sangría Blanco litro.....	Copa 8€/27.00€
Sangría Cava litro.....	35.00€
Sangría de Cava Maracuyá.....	37.00€

REFRESCOS

Agua 50cl.....	3.50€
Agua con gas 25cl.....	3.00€
Agua 1lt.....	5.00€
Agua con gas 1lt.....	5.50€
Zumos botellín.....	3.20€
Zumo de naranja.....	6.00€
Refrescos 35cl.....	4.00€

(Coca cola/zero, Fanta naranja,
Fanta Limón, Nestea limón,
Aquarius Naranja, Aquarius Limón)

BATIDOS (MILKSHAKE)

Batidos (Milkshake).....	9.00€
--------------------------	-------

(Chocolate, fresa, vainilla, pistacho
Limón o mango)

Extra leche de avena o soja..... +1€

CERVEZAS

Cañita Estrella Damm.....	2.50€
Caña Estrella Damm.....	3.50€
Jarra Estrella Damm.....	5.00€
Estrella Damm 33cl.....	4.00€
Estrella Damm "00".....	4.00€
Mahou 5 estrellas 33cl.....	4.50€
Estrella Galicia 33cl.....	4.50€
San Miguel.....	4.00€
Alhambra 1925.....	5.00€
Cerveza sin glúten.....	4.00€
Strongbow.....	6.00€
Coronita.....	6.00€
Desperados.....	6.00€
Magners.....	6.00€
Heineken.....	4.00€
Kopparberg.....	6.00€

INFUSIONES Y CAFÉ

Manzanilla.....	2.50€
Menta.....	2.50€
Rooibos.....	2.50€
Té negro limón.....	2.50€
Té negro frutos del bosque.....	2.50€
Té negro melecotón mango.....	2.50€
Té negro earl grey.....	2.50€
Té negro english breakfast.....	2.50€
Té verde sencha.....	2.50€
Té verde mandarina naranja.....	2.50€
Té especial chai.....	3.50€
Expreso.....	2.20€
Doble Expreso.....	2.40€
Café Solo.....	2.20€
Café cortado.....	2.50€
Café Americano.....	3.50€
Café con leche.....	3.00€
Café Latte.....	4.50€
Capuchino.....	6.00€
(Extra +1€ leche de soja o avena)	
Bombón.....	3.50€
Carajillo.....	4.00€
Café irlandés.....	12.00€
Cool Capuchino.....	7.50€
Cool Baileys capuchino.....	9.00€
Vaso de leche.....	2.00€
Leche de avena.....	+0.40€/Plus
Leche de soja.....	+0.40€/Plus

EXCLUSIVE

- Jade (Tiki) coctel**..... 14.00€
 Vodka - Triple seco - Curaçao azul - zumo de lima
 Limón - naranja y maracuyá
- Mai Tai coctel**..... 14.00€
 Ron Blanco y Dorado - licor de avellana -
 Triple seco - granadina - zumo de piña y limón
- Suit & Tai coctel**..... 14.00€
 Ron añejo - Brandy - triple seco - angostura
 azúcar - jarabe de almendras y zumo de lima
- Bloody Mary The Bull**..... 14.00€
 Vodka - zumo de tomate - "Kimchi" - tabasco - sal



SISHA 25€

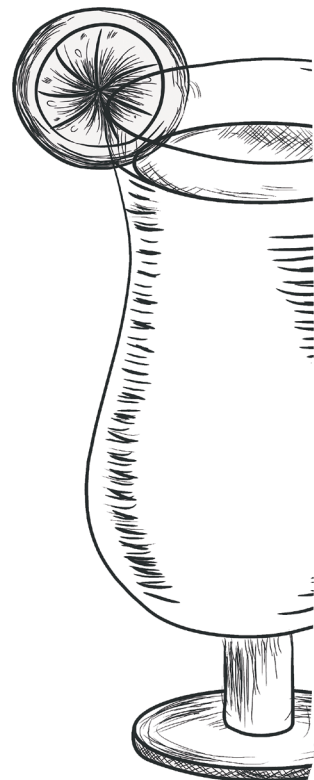


COCKTAIL

- Piña colada**..... 12.00€
 Ron - Licor de Coco - Zumo de piña
- Aperol spritz**..... 12.00€
 Apperol - Cava - soda
- Mojito**..... 12.00€
 Ron - Lima - elige tu sabor
- Daiquiri**..... 12.00€
 Ron - zumo de lima - elige tu sabor
- Cosmopolitan**..... 12.00€
 Vodka - zumo de arándano - triple seco - lima
- Margarita**..... 12.00€
 Tequila - lima - triple seco - azúcar
- Long island Ice Tea**..... 12.00€
 Ginebra - ron - vodka - tequila - lima
- Caipirinha**..... 12.00€
 Cachaça - lima - azúcar
- Sex on the beach**..... 12.00€
 Vodka - zumo de arándano, naranja y lima
- Porn Star**..... 12.00€
 Vodka - fruta de la pasión - zumo de piña
- Moscow Mule**..... 12.00€
 Vodka - lima - ginger
- Expresso martini**..... 12.00€
 Vodka - café expresso - vainilla
- Negroni**..... 12.00€
 Ginebra - martini rosso - Campari
- Old Fashioned**..... 12.00€
 Bourbon - Angostura - azúcar
- Whiskey sour**..... 12.00€
 Bourbon - zumo de lima - azúcar - clara de huevo
- Mimosa**..... 10.00€
 Cava - Zumo de naranja - triple seco

LUXURY

- Paloma**..... 16.00€
 Tequila - Mezcal reposado - zumo de limón -
 Cordial de pomelo - yuzu - tonica pomelo
- Penicilin**..... 16.00€
 Whisky gold y black label - whisky Islay - limon -
 Sirope de gengibre y miel - sirope tomillo
- Negroni**..... 16.00€
 Campari - vermouth - gin - bitter de naranja -
 grano de café tostado
- Piña colada clarificada**..... 16.00€
 Ron Havana 7 - ron añejo - lima - zumo de pomelo
 leche de coco - leche fresca



THE
BULL
 Restaurant IBIZA