

Restaurant
Ses Roques
PLATJA DE CALA COMTE

Entrantes

 ENSALADA MIXTA	16,00 €
 ENSALADA SES ROQUES	20,00 €
 GAZPACHO SES ROQUES	15,00 €
 TARTAR DE ATÚN	25,00 €
 TARTAR DE AGUACATE CON GAMBAS	24,00 €
 CARPACCIO DE ATÚN	20,50 €
PIMIENTOS DE PADRÓN	14,00 €
 PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA Y SALSA ROMESCO	20,00 €
 GAMBAS AL AJILLO SES ROQUES	23,00 €
 ANCHOAS DE SANTOÑA ACOMPAÑADAS DE PAN CON TOMATE (6UDS)	26,50 €
 ALMEJAS AL VAPOR O EN SALSA VERDE	28,50 €
 CALAMAR SALTEADO AL AJILLO	27,00 €
 GAMBUSÍ DE FORMENTERA	26,50 €
 PATA DE PULPO ASADA CON PURÉ DE PATATA AHUMADA	29,00 €
 FOIE GRAS MI-CUIT CON MERMELADA DE ARÁNDANOS Y ESCAMAS DE SAL	29,50 €
 JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA	35,00 €
 PAN CON TOMATE (PRECIO POR PERSONA)	3,20 €
 PAN CON ALIOLI (PRECIO POR PERSONA)	3,20 €
 PAN (PRECIO POR PERSONA)	2,20 €
PAN SIN GLUTEN (PRECIO POR PERSONA)	3,10 €

Arroces y Especialidades

PRECIO POR PERSONA - MÍNIMO 2 PERSONAS.

 PAELLA DE PESCADO Y MARISCO	32,00 €
 PAELLA MIXTA DE CARNE Y MARISCO	29,00 €
 ARROZ NEGRO CON ALMEJA CALLEGA, GAMBA Y ALCACHOFA	28,00 €
 ARROZ A BANDA	26,50 €
 FIDEUÁ DE PESCADO Y MARISCO	27,50 €
 ARROZ MARINERA	30,00 €
 "BULLIT DE PEIX" Y ARROZ A BANDA	44,00 €
 GUISADO DE PESCADO	39,50 €
 BOGAVANTE NACIONAL CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS	S.P.M.

Pescados

NUESTROS PESCADOS SE SIRVEN ACOMPAÑADOS DE PATATÓ IBICENCO Y VERDURAS SALTEADAS.

 RAPE A LA PLANCHA	32,00 €
    ATÚN CON COSTRA DE SEMILLAS DE SÉSAMO	34,00 €
 MERO A LA PLANCHA	30,00 €
  CALAMAR A LA PLANCHA	25,00 €
   PARRILLADA DE PESCADO	42,00 €
    GALLO DE SAN PEDRO O ROTJA AL HORNO	S.P.M.

Carnes

NUESTRAS CARNES SE SIRVEN ACOMPAÑADAS DE PANADERAS CON PIMIENTOS,
PURÉ DE BONIATO Y NUESTRA SALSA DE PEREJIL.

     PLUMA DE CERDO IBÉRICO	27,50 €
    ENTRECOT DE VACA MADURADO DURANTE MÁS DE 30 DÍAS	31,00 €
    CHULETILLAS DE CORDERO	26,50 €
    HAMBURGUESA CASERA DE VACA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, BACON, QUESO PARMESANO Y RÚCULA	23,00 €
 SALSA PIMIENTA	3,50 €
 SALSA ROQUEFORT	3,50 €

Postres

    SACHER DE CHOCOLATE	11,00 €
   BROWNIE CON CARAMELO	10,00 €
   TIRAMISÚ	10,00 €
    TARTA DE LIMÓN	11,00 €
   TARTA DE MANGO Y COCO	10,00 €
   TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE ARÁNDANOS	8,50 €
   GREIXONERA	8,00 €
    SORBETE	6,00 €

Starters

 MIXED SALAD	16,00 €
 SES ROQUES SALAD	20,00 €
 GAZPACHO SES ROQUES	15,00 €
 TUNA TARTARE	25,00 €
 AVOCADO TARTARE WITH PRAWNS	24,00 €
 TUNA CARPACCIO	20,50 €
PADRÓN PEPPERS	14,00 €
 GRILLED SEASONAL VEGETABLES WITH ROMESCO SAUCE	20,00 €
 SES ROQUES-STYLE GARLIC PRAWNS	23,00 €
 SANTOÑA ANCHOVIES SERVED WITH TOMATO BREAD (6 PCS)	26,50 €
 STEAMED CLAMS OR CLAMS IN GREEN SAUCE	28,50 €
 SAUTÉED SQUID WITH GARLIC	27,00 €
 GAMBUSÍ FROM FORMENTERA (LOCAL SMALL SHRIMP)	26,50 €
 GRILLED OCTOPUS TENTACLE WITH SMOKED POTATO PURÉE	29,00 €
 FOIE GRAS MI-CUIT WITH BLUEBERRY JAM AND SEA SALT FLAKES	29,50 €
 ACORN-FED IBÉRICO HAM	35,00 €
 TOMATO BREAD (PRICE PER PERSON)	3,20 €
 BREAD WITH ALIOLI (PRICE PER PERSON)	3,20 €
 BREAD (PRICE PER PERSON)	2,20 €
GLUTEN-FREE BREAD (PRICE PER PERSON)	3,10 €

Rices Et Specialties

PRICE PER PERSON - MINIMUM 2 PERSONS.

 SEAFOOD PAELLA	32,00 €
 MIXED PAELLA (MEAT AND SEAFOOD)	29,00 €
 BLACK RICE WITH GALICIAN CLAMS, PRAWNS AND ARTICHOKE	28,00 €
 ARROZ A BANDA (RICE COOKED IN FISH BROTH)	26,50 €
 SEAFOOD FIDEUÀ (NOODLE PAELLA)	27,50 €
 FISHERMAN'S-STYLE RICE	30,00 €
 BULLIT DE PEIX AND ARROZ A BANDA	44,00 €
 FISH STEW	39,50 €
 NATIVE LOBSTER WITH FRIED EGGS AND POTATOES	M.P.

Fish

ALL OUR FISH DISHES ARE SERVED WITH IBIZAN PATATÓ POTATOES AND SAUTÉED VEGETABLES.

 GRILLED MONKFISH	32,00 €
    SESAME-CRUSTED TUNA	34,00 €
 GRILLED GROUPE	30,00 €
  GRILLED SQUID	25,00 €
   MIXED GRILLED FISH PLATTER	42,00 €
    BAKED JOHN DORY OR ROTJA	M.P.

Meats

ALL OUR MEAT DISHES ARE SERVED WITH FRIED POTATOES AND PEPPERS,
SWEET POTATO PURÉE AND OUR PARSLEY SAUCE.

     IBERIAN PORK "PLUMA"	27,50 €
     DRY-AGED BEEF ENTRECÔTE (AGED OVER 30 DAYS)	31,00 €
     LAMB CHOPS	26,50 €
     HOMEMADE BEEF BURGER WITH CARAMELISED ONION, BACON, PARMESAN CHEESE AND ROCKET	23,00 €
 PEPPER SAUCE	3,50 €
 ROQUEFORT SAUCE	3,50 €

Desserts

     SACHER-STYLE CHOCOLATE CAKE	11,00 €
   BROWNIE WITH CARAMEL	10,00 €
   TIRAMISÚ	10,00 €
    LEMON CAKE	11,00 €
    MANGO AND COCONUT CAKE	10,00 €
   CHEESECAKE WITH BLUEBERRY JAM	8,50 €
   GREIXONERA (IBIZAN-STYLE BREAD PUDDING)	8,00 €
    SORBET	6,00 €



SHELLFISH



SESAME



NUTS



GLUTEN



EGG



FISH



MOLLUSC



MUSTARD



CELERY



PEANUTS



DAIRY



SULPHITES



SOY



LUPINS

Vorspeisen

🍷	GEMISCHTER SALAT	16,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷🍷	SES ROQUES SALAT	20,00 €
🍷🍷🍷🍷	GAZPACHO SES ROQUES	15,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷	THUNFISCH-TATAR	25,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷	AVOCADO-TATAR MIT GARNELEN	24,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷	THUNFISCH-CARPACCIO	20,50 €
	PADRÓN-PAPRIKA	14,00 €
🍷🍷🍷🍷	SAISONALES GEMÜSE VOM GRILL MIT ROMESCO-SAUCE	20,00 €
🍷🍷	KNOBLAUCHGARNELEN SES ROQUES	23,00 €
🍷🍷	SANTOÑA-ANTSCHOVIS MIT TOMATENBROT (6 STÜCK)	26,50 €
🍷🍷🍷🍷	VENUSMUSCHELN, GEDÄMPFT ODER IN GRÜNER SAUCE	28,50 €
🍷🍷	GEBRATENER TINTENFISCH MIT KNOBLAUCH	27,00 €
🍷🍷	GAMBUSÍ DE FORMENTERA (KLEINE LOKALE GARNELEN)	26,50 €
🍷🍷🍷🍷	GEGRILLTER OKTOPUSTENTAKEL MIT RAUCHKARTOFFELPÜREE	29,00 €
🍷🍷	FOIE GRAS MI-CUIT MIT BLAUBEERKONFITÜRE UND MEERSALZFLOCKEN	29,50 €
🍷🍷	IBÉRICO SCHINKEN VON EICHELMAST	35,00 €
🍷🍷	TOMATENBROT (PREIS PRO PERSON)	3,20 €
🍷🍷🍷🍷	BROT MIT AIOLI (PREIS PRO PERSON)	3,20 €
🍷🍷	BROT (PREIS PRO PERSON)	2,20 €
	GLUTENFREIES BROT (PREIS PRO PERSON)	3,10 €

Reisgerichte und Spezialitäten

PREIS PRO PERSON – MINDESTENS 2 PERSONEN

🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	PAELLA MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN	32,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	GEMISCHTE PAELLA (FLEISCH UND MEERESFRÜCHTE)	29,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷🍷	SCHWARZER REIS MIT GALICISCHEN VENUSMUSCHELN, GARNELE UND ARTISCHOCKE	28,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷	ARROZ A BANDA (REIS IN FISCHBRÜHE)	26,50 €
🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	FIDEUÀ MIT FISCH UND MEERESFRÜCHTEN (NUDELPAELLA)	27,50 €
🍷🍷🍷	FISCHERART-REIS	30,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷🍷	BULLIT DE PEIX UND ARROZ A BANDA	44,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	FISCHEINTOPF	39,50 €
🍷🍷🍷	LOKALER HUMMER MIT SPIEGELEIERN UND KARTOFFELN	TAGESPREIS

Fleischgerichte

ALLE UNSERE FISCHGERICHTE WERDEN MIT IBIZENKISCHEN PATATÓ-KARTOFFELN UND SAUTIERTEM GEMÜSE SERVIERT.

 GEGRILLTER SEETEUFEL	32,00 €
  THUNFISCH MIT SESAMKRUSTE	34,00 €
 GEGRILLTER ZACKENBARSCH	30,00 €
 GEGRILLTER TINTENFISCH	25,00 €
  GEMISCHTE FISCHPLATTE VOM GRILL	42,00 €
  IM OFEN GEBRATENER PETERSFISCH ODER ROTJA	TAGESPREIS

Carnes

ALLE UNSERE FLEISCHGERICHTE WERDEN MIT BRATKARTOFFELN UND PAPRIKA, SÜSSKARTOFFELPÜREE UND UNSERER PETERSILIENSAUCE SERVIERT.

     IBERISCHES PLUMA-SCHWEIN	27,50 €
     RINDERRÜCKEN (ÜBER 30 TAGE GEREIFT)	31,00 €
     LAMMKOTELETTS	26,50 €
     HAUSGEMACHTER RINDFLEISCH-BURGER MIT KARELLISIERTEN ZWIEBELN, BACON, PARMESAN UND RUCOLA	23,00 €
 PFEFFERSAUCE	3,50 €
 ROQUEFORT-SAUCE	3,50 €

Nachspeisen

     SCHOKOLADEN-SACHERTORTE	11,00 €
   BROWNIE MIT KARELL	10,00 €
   TIRAMISÚ	10,00 €
    ZITRONENKUCHEN	11,00 €
   MANGO-KOKOS-KUCHEN	10,00 €
   KÄSEKUCHEN MIT BLAUBEERKONFITÜRE	8,50 €
   GREIXONERA (BROTPODDING NACH IBIZENKISCHER ART)	8,00 €
    SORBET	6,00 €



KREBSTIERE



SESAM



NÜSSE



GLUTEN



EI



FISCH



WEICHTIERE



SENF



SELLERIE



PEANUTS



MILCHERZEUGNIS



SULFITE



SOJA



LUPINEN

Entrées

🍷	SALADE MIXTE	16,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷🍷	SALADE SES ROQUES	20,00 €
🍷🍷🍷🍷	GAZPACHO SES ROQUES	15,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷	TARTARE DE THON	25,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷	TARTARE D'AVOCAT AUX CREVETTES	24,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷	CARPACCIO DE THON	20,50 €
	PIMENTS DE PADRÓN	14,00 €
🍷🍷🍷🍷	LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS, SAUCE ROMESCO	20,00 €
🍷	CREVETTES À L'AIL SES ROQUES	23,00 €
🍷	ANCHOIS DE SANTOÑA SUR PAIN À LA TOMATE (6 PIÈCES)	26,50 €
🍷🍷🍷🍷	PALOURDES, VAPEUR OU SAUCE VERTE	28,50 €
🍷	CALAMAR SAUTÉ À L'AIL	27,00 €
🍷	GAMBUSÍ DE FORMENTERA (PETITES CREVETTES LOCALES)	26,50 €
🍷🍷🍷🍷	TENTACULE DE POULPE GRILLÉ AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE FUMÉES	29,00 €
🍷	FOIE GRAS MI-CUIT, CONFITURE DE MYRTILLES ET ÉCLATS DE FLEUR DE SEL	29,50 €
🍷	JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA	35,00 €
🍷	PAIN À LA TOMATE (PRIX PAR PERSONNE)	3,20 €
🍷🍷🍷	PAIN AVEC AÏOLI (PRIX PAR PERSONNE)	3,20 €
🍷	PAIN (PRIX PAR PERSONNE)	2,20 €
	PAIN SANS GLUTEN (PRIX PAR PERSONNE)	3,10 €

Riz et Spécialités

PRIX PAR PERSONNE – MINIMUM 2 PERSONNES.

🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	PAËLLA DE POISSON ET FRUITS DE MER	32,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	PAËLLA MIXTE (VIANDE ET FRUITS DE MER)	29,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷	RIZ NOIR AUX PALOURDES DE GALICE, CREVETTES ET ARTICHAUTS	28,00 €
🍷🍷🍷🍷	ARROZ A BANDA (RIZ AU BOUILLON DE POISSON)	26,50 €
🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷	FIDEUÀ DE POISSON ET FRUITS DE MER (PAËLLA DE NOUILLES)	27,50 €
🍷🍷🍷	RIZ DU PÊCHEUR	30,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷	BULLIT DE PEIX ET ARROZ A BANDA	44,00 €
🍷🍷🍷🍷🍷	RAGOÛT DE POISSON	39,50 €
🍷🍷🍷	HOMARD NATIONAL, CEUFS AU PLAT ET POMMES DE TERRE	P.M.

Poissons

Tous nos plats de poisson sont servis avec patatò d'Ibiza et légumes sautés.

 LOTTE GRILLÉE	32,00 €
    THON EN CROÛTE DE SÉSAME	34,00 €
 MÉROU GRILLÉ	30,00 €
  CALAMAR GRILLÉ	25,00 €
   ASSORTIMENT DE POISSONS GRILLÉS	42,00 €
   SAINT-PIERRE OU ROTJA AU FOUR	P.M.

Viandes

Toutes nos viandes sont servies avec pommes de terre sautées aux poivrons, purée de patate douce et notre sauce au persil.

    PLUMA DE PORC IBÉRIQUE	27,50 €
    ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉE PLUS DE 30 JOURS	31,00 €
    CÔTELETTES D'AGNEAU	26,50 €
    BURGER MAISON DE BŒUF, OIGNON CARAMELISÉ, BACON, PARMESAN ET ROQUETTE	23,00 €
 SAUCE AU POIVRE	3,50 €
 SAUCE ROQUEFORT	3,50 €

Desserts

    GÂTEAU SACHER AU CHOCOLAT	11,00 €
   BROWNIE AU CARAMEL	10,00 €
   TIRAMISÙ	10,00 €
    GÂTEAU AU CITRON	11,00 €
   GÂTEAU À LA MANGUE ET À LA NOIX DE COCO	10,00 €
   CHEESECAKE À LA CONFITURE DE MYRTILLES	8,50 €
   GREIXONERA (DESSERT TRADITIONNEL D'IBIZA)	8,00 €
    SORBET	6,00 €



CRUSTACÉS



SÉSAME

FRUITS
À COQUE

GLUTEN



ŒUF



POISSON



MOLLUSQUE



MOUTARDE



CÉLERI



CACAHUÈTE



LAITIER



SULFITES



SOJA



LUPIN

Antipasti

 INSALATA MISTA	16,00 €
 INSALATA SES ROQUES	20,00 €
 GAZPACHO SES ROQUES	15,00 €
 TARTARE DI TONNO	25,00 €
 TARTARE DI AVOCADO CON GAMBERI	24,00 €
 CARPACCIO DI TONNO	20,50 €
PEPERONI DI PADRÓN	14,00 €
 VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE CON SALSA ROMESCO	20,00 €
 GAMBERI ALL'AGLIO SES ROQUES	23,00 €
 ACCIUCHE DI SANTOÑA SU PANE AL POMODORO (6 PEZZI)	26,50 €
 VONGOLE, AL VAPORE O IN SALSA VERDE	28,50 €
 CALAMARO SALTATO ALL'AGLIO	27,00 €
 GAMBUSÍ DE FORMENTERA (PICCOLI GAMBERI LOCALI)	26,50 €
 POLPO ARROSTO CON PURÈ DI PATATE AFFUMICATE, OLIO ALLA PAPRICA E CREMA DI ALIOLI	29,00 €
 FOIE GRAS MI-CUIT CON MARMELLATA DI MIRTILLI E FIOCCHI DI SALE	29,50 €
 PROSCIUTTO IBERICO DI BELLOTA	35,00 €
 PANE CON POMODORO (PREZZO PER PERSONA)	3,20 €
 PANE CON ALIOLI (PREZZO PER PERSONA)	3,20 €
 PANE (PREZZO PER PERSONA)	2,20 €
PANE SENZA GLUTINE (PREZZO PER PERSONA)	3,10 €

Risi e Specialità

PREZZO PER PERSONA - MINIMO 2 PERSONE.

 PAELLA DI PESCE E FRUTTI DI MARE	32,00 €
 PAELLA MISTA (CARNE E FRUTTI DI MARE)	29,00 €
 RISO NERO CON VONGOLE DELLA GALIZIA, GAMBERI E CARCIOFI	28,00 €
 ARROZ A BANDA (RISO AL BRODO DI PESCE)	26,50 €
 FIDEUÀ DI PESCE E FRUTTI DI MARE (PAELLA DI PASTA)	27,50 €
 RISO DEL PESCATORE	30,00 €
 BULLIT DE PEIX E ARROZ A BANDA	44,00 €
 STUFATO DI PESCE	39,50 €
 ASTICE NAZIONALE CON UOVA FRITTE E PATATE	P.M.

Pesce

TUTTI I NOSTRI PIATTI DI PESCE SONO SERVITI CON PATATE PATATÓ DI IBIZA E VERDURE SALTATE.

 RANA PESCATRICE ALLA GRIGLIA	32,00 €
    TONNO IN CROSTA DI SESAMO	34,00 €
 CERNIA ALLA GRIGLIA	30,00 €
  CALAMARO ALLA GRIGLIA	25,00 €
   GRIGLIATA MISTA DI PESCE	42,00 €
    SAN PIETRO O ROTJA AL FORNO	P.M.

Carnes

TUTTI I NOSTRI PIATTI DI CARNE SONO SERVITI CON PATATE FRITTE E PEPERONI,
PURÈ DI PATATE DOLCI E LA NOSTRA SALSA AL PREZZEMOLO.

     PLUMA DI MAIALE IBERICO	27,50 €
     ENTRECÔTE DI MANZO STAGIONATA OLTRE 30 GIORNI	31,00 €
     COSTOLETTE D'AGNELLO	26,50 €
     HAMBURGER DI MANZO FATTO IN CASA CON CIPOLLA CAMELLATA, BACON, PARMIGIANO E RUCOLA	23,00 €
 SALSA AL PEPE	3,50 €
 SALSA ROQUEFORT	3,50 €

Dolci

     TORTA SACHER AL CIOCCOLATO	11,00 €
   BROWNIE AL CARAMELLO	10,00 €
   TIRAMISÙ	10,00 €
    TORTA AL LIMONE	11,00 €
   TORTA AL MANGO E COCCO	10,00 €
   CHEESECAKE CON MARMELLATA DI MIRTILLI	8,50 €
   GREIXONERA (DESSERT TRADIZIONALE DI IBIZA)	8,00 €
    SORBETTO	6,00 €



CROSTACEI



SESAMO

FRUTTA A
GUSCIO

GLUTINE



UOVO



PESCE



MOLLUSCHI



SENAPE



SEDANO



ARACHIDI



LATTICINI



SOLFITI



SOIA



LUPINI