

MENÚ PICOTEO

PRECIO POR PERSONA 35€

Bebidas no incluidas

Croquetas melosas de jamón ibérico

Calamares a la andaluza 5 especias chinas y cítricos

Pan bao de costillas de cerdo en salsa yakiniku y pepinillo encurtido

Pluma ibérica y patatas a lo pobre

Mejillones en salsa de curry

POSTRE (A elegir)

Brownie de chocolate

Tarta de queso

MENÚS PERSONALIZADOS DISPONIBLE, PREGÚNTANOS

Reservas: marina@cbbcgroup.com



MENÚ EJECUTIVO

PRECIO POR PERSONA 50€

Bebidas no incluidas

Ensalada de burrata y aceite de albahaca

Steak tartar de solomillo de vaca vieja marinado en salsa ponzu,
kizame wasabi y pepino encurtido

Almejas con velouté de cava

PRINCIPAL (A elegir)

Ojo de Bife con patatò confitado en hierbas ibicencas

Lubina a la bilbaína y verduras

Paella de pescado y marisco

POSTRES (A elegir)

Mousse de Avellana con toffee de maracuyá

Cre moso de Tiramisú

MENÚS PERSONALIZADOS DISPONIBLE, PREGÚNTANOS

Reservas: marina@cbbcgroup.com

MENU SUSHI

PRECIO POR PERSONA 35€

Bebidas no incluidas

A COMPARTIR

Gyozas de pato con salsa hoisin

Gyozas de gamba con emulsión de sus jugos y cítricos

Tempura de gambas con mahonesa japonesa de yuzu

Tartar de salmón marinado con salsa ponzu, pepino kimchi y
huevas de tobiko

PRINCIPAL

Omakase de 14 piezas por persona, incluye:

- Uramaki de salmón flambeado (8 piezas) ·
- Uramaki dragón con anguila ahumada (4 piezas) ·
- Nigiri de atún (2 piezas) ·

MENÚS PERSONALIZADOS DISPONIBLE, PREGÚNTANOS

Reservas: marina@cbbcgroupp.com



MENÚ IBICENCO

PRECIO POR PERSONA 68€

Bebidas no incluidas

A COMPARTIR

Ensalada de crostas con emulsión de piquillo y aceituna

Croquetas melosas de jamón ibérico

Mejillones a la marinera

PRINCIPAL

Bullit de peix

SEGUNDO

Arroz a banda

POSTRES

Surtido de postres a compartir

MENÚS PERSONALIZADOS DISPONIBLE, PREGÚNTANOS

Reservas: marina@cbbcgroup.com



BEBIDAS

Incluyen 2 cervezas o 2 refrescos o agua y vino elegido

Opción A +12€

1/3 botella de vino por persona
Blanco: Mar i Cel (D.O. Penedés)
Tinto: Proelio Crianza (D.O. Rioja)
Cava Sumarroca Brut Reserva

Opción B +15€

1/3 botella de vino por persona
Blanco: Mocen Verdejo (D.O. Rueda)
Tinto: Prado Rey Roble (D.O. Ribera del Duero)
Cava Lacrima Baccus Summum

Opción C +18€

1/3 botella de vino por persona
Blanco: Martín Codax (D.O. Rias Baixas)
Tinto: Marques de Murrieta Reserva (D.O. Rioja)
Cava Agusti Torelló Mata Brut Nature Gran Reserva

Incluyen 3 cervezas o 3 refrescos o agua y vino elegido

Opción D +15€

1/2 botella de vino por persona
Blanco: Mar i Cel (D.O. Penedés)
Tinto: Proelio Crianza (D.O. Rioja)
Cava Sumarroca Brut Nature Gran Reserva

Opción E +20€

1/2 botella de vino por persona
Blanco: Mocen Verdejo (D.O. Rueda)
Tinto: Prado Rey Roble (D.O. Ribera del Duero)
Cava Lacrima Baccus Summum

Opción F +25€

1/2 botella de vino por persona
Blanco: Martín Codax (D.O. Rias Baixas)
Tinto: Marques de Murrieta Reserva (D.O. Rioja)
Cava Agusti Torelló Mata Brut Nature Gran Reserva