

RESTAURANTES
RESTAURANTS

Horario - Time Table

MAIN RESTAURANT

BREAKFAST

DESAYUNO

From / Desde 08:00

Until / Hasta 10:30

LUNCH

ALMUERZO

DINER

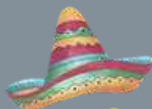
CENA

From / Desde 13:00

Until / Hasta 14:50

From / Desde 18:30

Until / Hasta 21:30



Cantina

DOÑA MARINA



LATE BREAKFAST

9:15 - 11:45



SNACK

All Inclusive

13:30 - 17:30

RESTO DE PENSIONES
VER PRECIOS Y OFERTAS

OTHER BOARDS
SEE PRICES AND OFFERS

ANDERE VERPFLEGÜNGEN
SIEHE PREISE UND ANGEBOTE



CANTINA DOÑA MARINA

19:00 - 21:30

MARTES, JUEVES Y SABADOS

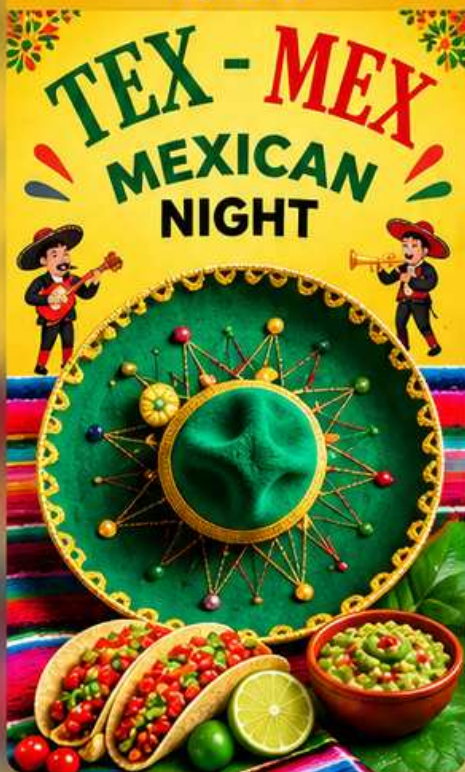
TUESDAYS, THURSDAYS AND SATURDAYS

DIENSTAGS, DONNERSTAGS UND SAMSTAGS

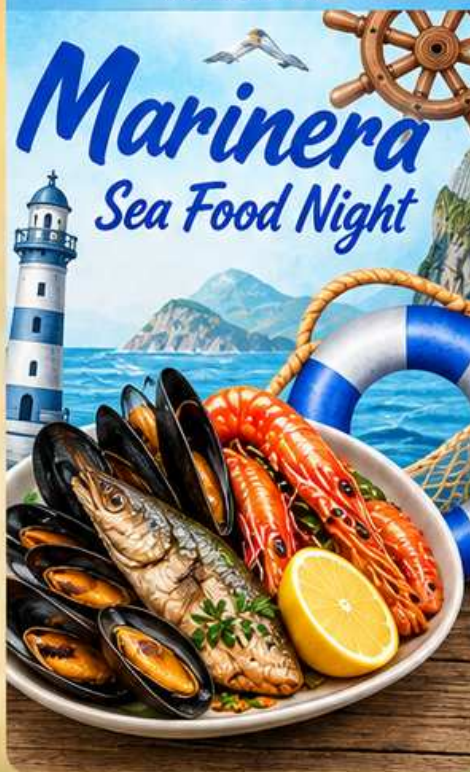
CENAS TEMÁTICAS

THEMED DINNERS

LUNES
MONDAY



MARTES
TUESDAY



MIÉRCOLES
WEDNESDAY

CARNIVORO
MEAT NIGHT



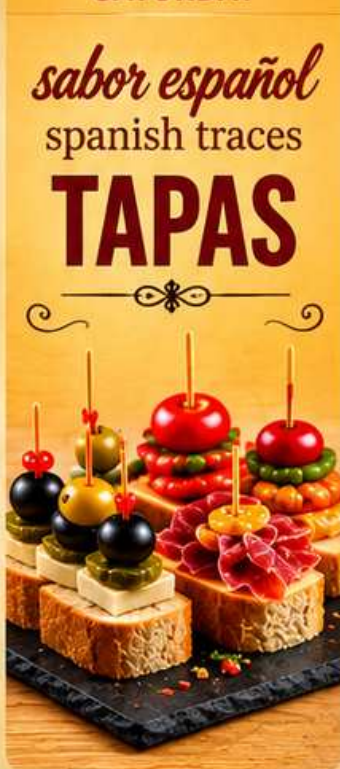
JUEVES
THURSDAY



VIERNES
FRIDAY



SÁBADO
SATURDAY

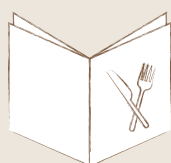


DOMINGO
SUNDAY





Cala Verde
"NUN"



RESTAURANTE



"A LA CARTE"

Restaurante con menú degustación donde podrás disfrutar de una agradable cena en un lugar idílico y con unas maravillosas vistas al mar.

Menú de pago (ABIERTO DE JUNIO A SEPTIEMBRE)

Restaurant with tasting menu where you can enjoy a pleasant dinner in an idyllic setting with wonderful sea views.

Payment menu (OPEN FROM JUNE TO SEPTEMBER)



CENA
DINNER

19:30h - 21:30h



nun

Menú Degustación

Aperitivos

Aceitunas Payesas
Aceite de Oliva Virgen extra de Ibiza
Tomate Rallado de Ibiza
Sal de Ibiza
Pan Payés

Entrantes

Plato de jamón ibérico con picos camperos

Principales

- Carrilleras de cerdo Iberico en su jugo con meloso de patatas y setas

o

- Ternera confitada al vino con meloso de patatas y setas

SORBETE DE HIERBAS IBICENCAS

- Bacalao gratén con ali oli de aceitunas negras patatas y verduras de temporada

o

- Salmón al grill con espárragos, patatas y verduras de temporada

Postres

- Tarta de queso, helado de vainilla con hierbabuena y frutos rojos

o

- Cocktail de frutas naturales

45€

- PRECIO POR PERSONA
 - BEBIDAS NO INCLUIDAS
- 

nun

Menú Degustación

Aperitivos

Aceitunas Payesas
Aceite de Oliva Virgen extra de Ibiza
Tomate Rallado de Ibiza
Sal de Ibiza
Pan Payés



Entrantes

Ensalada Payesa Veggie
Torrada de berenjenas
Coca de Pimientos asados y calabacín

Principales

- Meloso de setas
o
- Fritó de verduras

SORBETE DE HIERBAS IBICENCAS

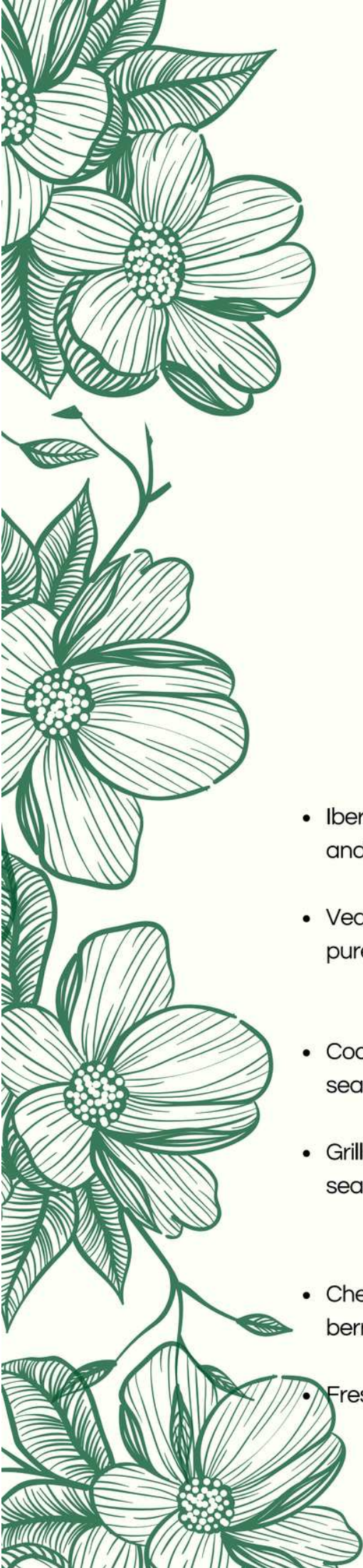
- Parrillada de verduras ibicencas asadas
o
- Guisat ibicenco con gratinado de ali-oli

Postres

- Cocktail de frutas naturales

45€

- PRECIO POR PERSONA
- BEBIDAS NO INCLUIDAS



nun

Tasting Menu

Appetizers

Country-style olives
Extra virgin olive oil from Ibiza
Grated tomatoes from Ibiza
Salt from Ibiza
Country bread

Starters

Platter of Iberian Ham

Main Courses

- Iberian pork cheeks in their own juices with a potato and mushroom purée
- or
- Veal confit in wine with a potato and mushroom purée

IBIZAN HERB SORBET

- Cod gratin with black olive aioli, potatoes and seasonal vegetables
- or
- Grilled salmon with asparagus, potatoes and seasonal vegetables

Desserts

- Cheesecake, vanilla ice cream with mint and red berries
- or
- Fresh fruit cocktail

45€

- PRICE PER PERSON
 - DRINKS NOT INCLUDED
- 

nun

Tasting Menu

Appetizers

Country-style olives
Extra virgin olive oil from Ibiza
Grated tomatoes from Ibiza
Salt from Ibiza
Country bread



Starters

Veggie Farmhouse Salad
Roasted aubergine toast
Roasted pepper and courgette flatbread

Main Courses

- Mushroom stew
or
- Vegetable stir-fry

IBIZAN HERB SORBET

- Grilled Ibizan vegetables
or
- Ibizan stew with garlic and olive oil gratin

Desserts

- Fresh fruit cocktail

45€

- PRICE PER PERSON
- DRINKS NOT INCLUDED



VINOS / WINES



Vino Tinto . Red Wine

	Botella Bottle	
Laus Garnacha (Somontano)	3,90	16,50
Viña Mayor Roble (R. Duero)	3,90	16,50
Can Rich (Tierra de Ibiza)		18,00
Marqués Arienzo Crianza (Rioja)		21,00
Prado Rey Crianza (Ribera del Duero)		23,00
Marqués de Riscal Reserva (Rioja)		29,00
Emilio Moro Crianza (Ribera del Duero)		30,00



Vino Blanco . White Wine

	Botella Bottle	
Laus Blanco (Somontano)	3,50	15,00
Can Rich (Tierra de Ibiza)		18,00
Pazo Cilleiro (Albariño)		19,00
Ermita d'Espiells (Penedés)		19,00
José Pariente (Verdejo)		21,00



Vino Rosado . Rosé Wine

	Botella Bottle	
Laus Rosado Pálido (Somontano)	3,50	15,00
Marqués de Cáceres (Rioja)		15,00
Can Rich (Tierra de Ibiza)		18,00
Blum Rosé Pálido By Laus		19,00



Cava . Prosecco & Champagne

	Botella Bottle	
Freixenet Mini Cordon Negro		6,50
Prosecco Blanco Spumante Freixenet		21,00
Prosecco Italian Rosé Freixenet		23,00
Moët & Chandon Imperial		75,00
Moët & Chandon Brut Rosé		95,00