

CHIC FUSION FOOD IBIZA



M E N U

T A P A S

TRILOGIA DE HUMMUS 15 
Y crudites verduras

GAMBAS ASADAS A LA PLANCHA 26  
Accompanada de salsa tartara y limon

TACOS DE POLLO AL PASTORE 17  
Con salsa de cacahuete y naranja, pico de gallo y pina

TACOS DE PESCADO MARINADO Y AGUACATE 19   
Con crema de queso, rucula y pico de gallo

NACHOS CON CARNITA A LA CERVEZA 16  
Guacamole, queso crema, cheddar, pico de gallo y jalapenos

NACHOS VEGETARIANOS 15 
Guacamole, queso crema, cheddar, pico de gallo y jalapenos

TABLA DE QUESOS 19  
Con compota de uvas y nueces

TABLA DE JAMON IBERICO 32 
Con pan y tomate

CAMEMBERT HORNEADO 19 
Con pan, patatas fritas y cecina (tiempo de cocción 25min)

PATATAS BRAVAS 9



CHIC FUSION FOOD IBIZA



M E N U

T A P A S

TRILOGIE DE HUMMUS 15 

Servie avec ses crudités

GAMBAS RÔTIES À LA PLANCHA 26  

Servie avec sa sauce tartare au citron

TACOS DE POULET 17  

Servie avec sa sauce cacahuète orange et "pico de gallo" (tomate, oignon rouge et jalapenos)

TACOS DE POISSON MARINÉ ET AVOCAT 19   

Servie avec sa crème fromagère, roquette et "pico de gallo"

NACHOS DE VIANDE AVEC SA SAUCE À LA BIÈRE 16  

Guacamole, crème fromagère, cheddar, "pico de gallo" et "jalapenos"

NACHOS VÉGÉTARIEN 15 

Guacamole, crème fromagère, cheddar, "pico de gallo" et "jalapenos"

PLANCHE DE FROMAGE 19  

Servie avec sa compoté de raisin et noix

PLANCHE DE JAMBON IBERICO 32 

Servie avec son "pan con tomate"

CAMEMBERT RÔTI AU FOUR 19 

Servie avec ses frites maison et "cecina" (boeuf séché)

Temps de cuisson : 25min

"PATATAS BRAVAS" 9



CHIC FUSION FOOD IBIZA



M E N U

T A P A S

HUMMUS TRILOGY 15

Served with raw vegetables



GRILLED PRAWNS 26

Served with tartar and lime sauce



CHICKEN TACOS 17

Served with peanut and orange sauce and "pico de gallo" (chopped tomatoes, onions and jalapenos)



FISH AND AVOCADO TACOS 19

Served with its cheese cream, arugula and "pico de gallo"



BEER BRAISED MEET NACHOS 16

Guacamole, cheese cream, cheddar, "pico de gallo" and "jalapenos"



VEGETARIAN NACHOS 15

Guacamole, cheese cream, cheddar, "pico de gallo" and "jalapenos"



CHEESE BOARD 19

Served with grape & nut compote



IBERIAN HAM BOARD 32

Served with "pan con tomate"



BAKED CAMEMBERT 19

Served with chips and "cecina" (dry beef)

Cooking time : 25min



"PATATAS BRAVAS" 9

