

LA CAJITA



La Carta

VINOS

BLANCOS

ANALIVIA · Verdejo, D.O. Rueda	31€ · Copa 7€
ANALIVIA SAVIGNON · D.O. Rueda	32€
HABLA DE TI · Sauvignon Blanc	32€
PAZO SEÑORANS · Albariño, Rias Baixas	35€
PALOMO COJO · Verdejo	31€
HABLA DEL MAR	40€
MUGA BLANCO	35€ · Copa 9€
LUNA BEBERIDE · Godello	35€
LES ARGELIERES, CHARDONAY · D.O. Pays D'Oc	35€
FINCA LAS CARABALLAS · 100% Verdejo Ecológico - Orgánico	38€

ROSADO

LAGRIMAS DE OBERGO · Garnacha y Merlot	31€ · Copa 7€
IZZADI LA ROSA · 100% Garnacha, Rioja	32€
RITA HABLA	45€
MUGA ROSADO · Garnacha, Viura, Rioja	35€ · Copa 9€
MINUTY M, · Côtes de Provence	55€ · Copa 10€
PIGOUDET PREMIER, D.O. AIX DE PROVENCE	50€
CHATEAU MIRAVAL ROSE · Cotes de Provence	60€

TINTO

ARNAIZ · Crianza Ribera del Duero	31€ · Copa 7€
CELESTE ROBLE · Ribera del Duero	32€
MUGA TINTO · D.O. Rioja	35€ · Copa 9€
PAGO CAPELLANES CRIANZA	58€
HABLA DEL SILENCIO, D.O. · Ribera del Duero Extremadura	35€

CAVA · PROSECCO

PROSECCO · Torresella D.O.C.	32€ · Copa 8€
MO BRUT · Cava	32€
MO ROSÉ · Cava	32€
CONDE DE HARO MUGA ROSÉ	45€
CONDE DE HARO MUGA BRUT	45€ · Copa 9€



CHAMPAGNE

MOET CHANDON	100€
VEUVE CLIQUOT	110€
LAURENT PERRIER BRUT	125€
LAURENT PERRIER CUVEÉ ROSÉ	150€

SANGRÍAS

SANGRÍA NANDY STYLE · 0,5L	25€
SANGRÍA NANDY STYLE · 1L	35€
SANGRÍA BLANCA CLÉRIGO · 0,5L	26€
SANGRÍA BLANCA CLÉRIGO · 1L	36€
SANGRÍA CAVA · 0,5L	29€
SANGRÍA CAVA · 1L	40€
SANGRÍA "MINUTY M ROSÉ" · 1L	60€



ENTRANTES · STARTERS

- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** · con su tomatito y pan de cristal **35€**
IBERIAN HAM DE BELLOTA · with crystal bread and tomato
ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten
- CARPACCIO DE GAMBAS** · con mayonesa de mango y ajo negro **28€**
PRAWN CARPACCIO · with mango, mayonese & black garlic
ALÉRGENOS / ALLERGENS : Crustáceos, pescado, marisco, soja / Crustacean, fish, seafood, soja
- ALMEJAS AL VAPOR DE CAVA** **28€**
CAVA STEAMED CLAMS
ALÉRGENOS / ALLERGENS : Crustáceos, marisco, gluten, sulfitos / Crustacean, seafood, gluten, sulfites
- CALAMARES ANDALUZA** · con salsa tártara **27€**
CREADED SQUID · with tártara sauce
ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten, soja, sésamo, leche, huevo, pescado, marisco, alcaparras / gluten soja, sesame eggs, fish, milk, treenuts, peanuts, shellfish, capers
- PULPO PARRILLADO** · con cremoso de boniato y tomatitos cherry **28€**
GRILLED OCTOPUS LEG · with creamy potato & green canary mojo
ALÉRGENOS / ALLERGENS : Marisco y lácteos / shellfish & milk
- TARTAR DE SALMÓN** **29€**
SALMON TARTAR
ALÉRGENOS / ALLERGENS : Pescado, marisco, gluten, soja, sésamo, mostaza, lácteo / fish, mollusc, gluten, soja sesame, moustard, milk
- MEJILLONES** · con leche de coco **25€**
STEAMED MUSSELS · with coconut
ALÉRGENOS / ALLERGENS : Moluscos, sésamo, gluten / mollusc, sesame, gluten

ENSALADAS · SALADS

ENSALADA CHIRINGAY

Selección de lechugas, tomate, aguacate, mango, espárragos, salmón ahumado, vinagreta de manzana, soya, sésamo y miel

CHIRINGAY SALAD

Selection of lettuce, avocado, mango, salmon, asparagus, honey, soya sauce & rosemary

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Pescado, soya, gluten / fish, soya, sesame & gluten

20€

ENSALADA DE QUESO DE CABRA

Selección de lechugas con queso de cabra, masa brick, piñones, nueces, miel y pasas de arándanos

GOAT CHEESE SALAD

Selection of lettuce, pine nuts, tree nuts, honey, blueberry and raisins

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Lácteos, huevos, frutos de cáscara, gluten, soya / milk, eggs, tree nuts soya & gluten

21€

ENSALADA PAYESA CON VENTRESCA

Patata roja ibicenca, cebolla morada, aceitunas, pimiento rojo asado, huevo duro

TYPICAL IBIZAN SALAD

With homemade tuna belly, red ibicencan potato, lila onion, olives, roasted, pepper, egg

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Pescado, huevo / fish, eggs

20€

ENSADALA CÉSAR

Mezcla de lechugas con pollo, crouttons, bacon, parmesano y salsa César

CÉSAR SALAD

With selection of lettuce, chicken, crouttons, cheese, bacon & César sauce

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Lácteos, pescado, huevo, gluten, mostaza, alcaparras, frutos de cáscara / milk, fish, gluten, tree nuts, peanuts, capers, mustard & eggs

19€

BURRATA CON MIX DE TOMATES Y ALBAHACA

BURRATA WITH MIXED TOMATOES & ALBAHACA

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Lácteos, frutos de cáscara, sésamo / milk, tree nuts, sesame

23€

ENSALADA DE QUINOA

Con olivas negras, tomate cherry, aguacate, queso feta, frutos secos y cebolla

QUINOA SALAD

With black olives, tomato cherry, avocado, feta cheese, tree nuts & onion

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Sésamo, lácteos / Sesame, milk

19€

VEGAN & VEGETARIAN CORNER

HUMMUS TRICOLOR · con crudites y pan pita **18€**

TRICOLOR HUMMUS · with crudites & pita bread

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten, sésamo, soya / Gluten, sesame, soja

ENSALADA DE ESPINACAS **19€**

Con rabanitos, tomate cherry, manzana, zanahoria, pipas y salsa de mostaza miel

SPINACH SALAD

With radishes, cherry tomato, apple, carrot, pipes & sauce of moustard & milk

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Sésamo, mostaza, soya, pescado / Sesame, moustard, soja, fish

TRIO VEGANO CHIRINGAY · tofu marinado con flor de alcachofa templada y setas **19€**

VEGAN TRIO CHIRINGAY · with marinated tofu, artichoke flower & mushrooms

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten, soya, frutos secos, sésamo, ajo, sulfitos / Gluten, soja, tree nuts, peanuts, garlic, sulfits

NOODLES DE CALABACÍN AL PESTO **20€**

Con tomatito cherry, champiñones, nueves y lascas de parmesano

ZUCHINI NOODLES WITH PESTO

With cherry tomato, mushrooms, nuts & parmesano flakes

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Lácteos, frutos de cáscara, champiñón / milk, tree nuts, mushrooms



DE LA TIERRA · FROM THE EARTH

HAMBURGUESA 100% TERNERA · 200gr **26€**

Con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, queso bacon y salsa de mostaza acompañado de patatas fritas

BEEF BURGER 100% · 220gr

With lettuce, tomato, onion, cheese, bacon & french fries

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten, huevo, lácteos y mostaza / Gluten, eggs, mustard & milk

MUSLO DE POLLO ESTILO THAI · con arroz frito salteado con verduras **27€**

CHICKEN THIGH THAI STYLE · with fried rice salted with vegetables

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten, lácteos, sésamo, soya, mariscos y huevo / Gluten, milk, sesame, seabass, soja & eggs

ENTRECOTE **29€**

Con patata baby al romero, pimientos de padrón y salsa chimichurri

With rosemary potato baby, padron peppers & chimichurri sauce

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Sulfitos / Sulfits

WOK DE POLLO · con verduritas salteadas, soya y arroz **26€**

CHICKEN WOK · with sauteed vegetables, soja & rice

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten, soya, sésamo, sulfitos / Gluten, soja, sesame & sulfits

SOLOMILLO **32€**

Con cremoso de patata y boniato acompañado por una salsa demiglace

SIRLOIN

With mashed boniato and potato with demiglace sauce

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Champiñón / Mushrooms

PERRITO CHIRINGAY **25€**

Con pulled pork a la barbacoa, cebolla caramelizada, crujiente mistercorn, mayonesa kimchi y mostaza miel

CHIRINGAY'S HOT DOG

With pulled pork barbecue, caramelized onion, crunchy nuts, kimchi mayo & moustard with honey

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Lácteos, gluten, frutos de cáscara, sulfito, mostaza, huevo / milk, gluten, tree nuts, sulfits, moustard, egg

MILANESA DE POLLO NAPOLITANA **26€**

Con jamón york y queso con patatas fritas

BREADED CHICKEN NAPOLITANA STYLE

With ham & cheese and french fries

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten, leche, huevo / Gluten, milk, eggs

PESCADOS · FROM THE SEA

CEVICHE DE CORVINA · CEVICHE OF CORVINA **28€**

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Pescado, apio, lácteos, gluten, soya / Fish, celery, gluten, soja, milk

TATAKI DE ATÚN · con alga wakame, cebolla caramelizada, guacamole y arroz **34€**

TUNA TATAKI · with wakame seaweed, purple onion, guacamole & rice

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Soya, sésamo, pescado, marisco, apio / Soja, sesame, fish, shellfish, celery

ARROZ A BANDA CON AJO NEGRO · A BANDA RICE WITH BLACK GARLIC **34€**

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Pescado, marisco, crustáceo, gluten / Fish, mollusc, crustacean, gluten

SALMÓN A LA PLANCHA · con patata asada, salsa de yogur y pimientos ahumados **32€**

GRILLED SALMON · with roasted potato, yogurt sauce & roasted peppers

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Pescado, soya, y lácteos / Fish, tree nuts-peanuts, soja & milk

WOK DE LANGOSTINOS · con verduritas salteadas, soja y arroz **27€**

PRAWN WOK · with sauteed vegetables

ALÉRGENOS / ALLERGENS : No / Not

DORADA · con timbal de verduras salteadas **30€**

DORADE · with low temperature vegetable timbale

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Pescado, apio, soya, sésamo, gluten / Fish, tree nuts-peanuts, sesame, celery, soja & gluten

CALAMAR A LA PLANCHA · con bouquet de ensalada y tomate cherry **28€**

GRILLED SQUID · with salad & cherry tomato

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Molusco, pescado / Mollusc, fish

BACALAO FISH&CHIPS STYLE C/PANKO · c/patatas fritas y un bouquet de **34€**

rúcula, tomatitos cherry y queso parmesano

COD FISH&CHIPS STYLE w/PANKO · french fries & a bouquet of rúcula,

cherry tomato & parmesano cheese

ALÉRGENOS / ALLERGENS : pescado, gluten, lácteo, frutos de cáscara, cacahuetes, huevo y mostaza

/ fish, gluten, milk, treenuts, peanuts, eggs, moustard

PASTA

- RIGATONI A LA SORRENTINA** **25€**
con tomatito cherry, mozzarella y albahaca
with cherry tomato, mozzarella & albahaca
ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten, leche / Gluten, milk
- LINGUINI AL VONGOLE BIANCO** **26€**
ALÉRGENOS / ALLERGENS : Pescado, marisco, molusco, crustáceo, soya / Seabass, mosluc,
gluten, tree nuts-peanuts, milk, soja
- RISSOTTO DE SETAS & TRUFA · RISOTTO WITH MUSHROOMS & TRUFFLE** **28€**
ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten, frutos de cáscara, lácteos, sésamo, soya / Gluten, tree nuts,
milk, sesame, soja
- RAVIOLIS DE CALABAZA CON MANTEQUILLA DE SALVIA** **25€**
PUMPKIN RAVIOLI WITH SALVIA BUTTER
ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten, frutos de cáscara, lácteos, huevo / Gluten, tree nuts, milk, eggs
- PAPARDELLE FRUTTI DI MARE** **27€**
ALÉRGENOS / ALLERGENS : Pescado, marisco, crustáceo, apio, soya, gluten, huevo / Fish, seafood,
crustacean, gluten, celery, soja, eggs



BOCADILLOS · SANDWICHES

CLUB SANDWICH

26€

Con patatas fritas con pollo, bacon, queso, lechuga, tomate y mayonesa
With french fries with chicken, bacon, cheese, lettuce, tomato & mayonnaise

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten, lácteos, huevo y mostaza / Gluten, milk, eggs & mustard

BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO · BOCADILLO OF IBERIC HAM

17€

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten, lácteos / Gluten, milk

BOCADILLO DE ATÚN CON LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA

15€

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten, sulfitos / Gluten, sulfits

RÚSTICO DE SALMÓN AHUMADO · con queso Philadelphia y rúcula

17€

SMOKED SALMON WITH RUSTIC BREAD · with Philadelphia cheese & rucula

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Lácteos, gluten, pescado / Milk, gluten & fish

BIKINI DE JAMÓN Y QUESO · BIKINI WITH HAM & CHEESE

16€

ALÉRGENOS / ALLERGENS : Gluten, lácteos / Gluten, milk



POSTRES · DESSERTS

MOUSE DE CHOCOLATE	9€
TIRAMISU	9€
TARTA DE COCO Y DULCE DE LECHE	9€
LEMON PIE	9€
CHEESECAKE	9€

TODOS LOS POSTRES CONTIENEN : Lácteos, gluten, huevo y frutos de cáscara
ALL THE DESERTS HAVE : Milk, gluten, eggs & tree nuts

LISTA DE ALÉRGENOS · ALLERGENS LIST

Estimado cliente, si usted sufre algún tipo de alergia o intolerancia, por favor háganoslo saber
Dear guest, if you have any allergy or intolerance, please let us know



Pescado



Frutos secos



Lácteos



Moluscos



Cereales
con gluten



Crustáceos



Sésamo



Huevos



Cacahuetes



Soja



Apio



Mostaza



Altramuz



Sulfitos

COCKTAILS & FRUIT BAR

ZUMOS NATURALES 100%

NARANJA	8€
ZANAHORIA	8€
MANZANA	8€
PIÑA	8€
FRESA	8€
PLÁTANO	8€
MANGO	8€
SANDIA	8€
MELÓN	8€
LIMÓN	8€
JENGIBRE	8€
DETOX	8€
AGUA DE COCO	8€

*PUEDES MEZCLAR TÚ MISMO HASTA 3 INGREDIENTES POR 2€ EXTRA

*YOU CAN MIX THEM ALL SINCE 3 INGREDIENTS FOR 2€ EXTRA

MILKSHAKE · BATIDOS

PLÁTANO	9€
CHOCOLATE	9€
VAINILLA	9€
FRESA	9€
CAFÉ FRAPPE	9€

VIRGIN COCKTAIL · SIN ALCOHOL

MOJITO	9€
PIÑA COLADA	9€
DAIQUIRI	9€

COCKTAILS & FRUIT BAR

BLOODY MARY : Vodka, sal, zumo de tomate, pimienta, limón, tabasco	12€
NEGRONI : Martini rosso, campari, ginebra	12€
APEROL SPRITZ : Aperol, prosecco, soda	12€
HUGO SPRITZ : Sirope de sauco, cava, menta	12€
MOSCOW MULE : Vodka, zumo de lima, zumo de naranja, sirope de maracuya, granadina	12€
PISCO SOUR : Pisco, azúcar, lima, clara de huevo y angostura	12€
CHINA TOWN : Ginebra, triple seco, lima y menta	12€
COSMOPOLITAN : Vodka, triple seco, lima, zumo de arándanos	12€
TEQUILA SUNRISE : Zumo de naranja, triple seco y granadina	12€
MAI THAI : Ron blanco, ron añejo, licor de almendras, zumo de lima, piña y naranja	12€
ESPRESSO MARTINI : Café, vodka	12€
SEX ON THE BEACH : Vodka, zumo de naranja, triple seco y granadina	12€
LONG ISLAND ICE TEA : Ron añejo, vodka, ginebra, triple seco, lima, Coca Cola	12€
MOJITO : Ron, lima, menta, azúcar morena, soda	12€
CAIPIRIÑA : Cachaça, lima, azúcar	12€
CAIPIROSKA : Vodka, azúcar, lima	12€
PIÑA COLADA : Ron, leche de coco, piña	12€
MARGARITA : Tequila, triple seco, lima	12€
DAIQUIRI : Tequila, triple seco, lima	12€

