

ESPECIALIDADES
SPECIALTY ON THE HOUSE



Pollo Payés al ast marinado
con hierbas

Pollo entero 16€

Free range roasted chicken

Costillar de Black Angus cocido
a baja temperatura.

Pieza entera 3kg 140€
(5-6 personas)

Por encargo 48h antelación

Black Angus Marbled Beef Ribs
cooked in low temperature.

Whole piece 3kg 140€
(5-6 pers)

On request. 48 hours in advance

Cochinillo De Segovia al horno
Pieza entera de 4 a 5 kg 240€
(8-10 personas)

Por encargo 48 h antelación

Segovia suckling pig
Whole piece 4-5 kg 240€
(8-10 pers)

On request. 48 hours in advance

Lomo Alto DRY AGE 45 Dias
Chuletón Vacum 68€/Kg
(2-3 personas)

Acompañado de fritas, Padrón y
ensalada.

Servimos nuestro Chuletón:

☞ Cocinado en nuestro Grill
listo para comer

o

☞ Envasado en crudo y os
ofrecemos una piedra para que
lo cocinéis a vuestro gusto.
(Fianza piedra 30€)

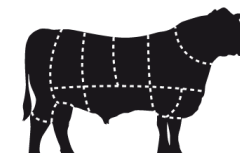
T-BONE STEAK DRY AGE
45 days 68€/kg
(2-3 pers)

Accompanied by
fries, peppers & salad.
We serve our T-bone steak

☞ **Already cooked and**
Ready to eat

or

☞ **Packed raw**
We offer you a stone
to cook whatever you fancy.
(Stone deposit € 30)



SA CARBONERIA
IBIZA STEAKHOUSE & GARDEN

FELICIDAD A DOMICILIO

EN CASA
AT HOME

CONSULTA HORARIOS DE PEDIDOS Y REPARTO



+34 971 33 92 82



+34 655 24 15 08



sacarboneriaibiza



Sa Carboneria IBIZA

TAKE AWAY
&
DELIVERY

PARA PICAR- TO SHARE

Croquetas de la casa 3€

Homemade croquettes

Buñuelos de bacalao y ajo negro 3€

Salt cod fritters, black garlic sauce

Empanadas de Pork Ribs BBQ 4€

Pork ribs Patties BBQ

✓ Crujiente de espinacas y ricotta 3€

Crispy Spinach with Ricotta cheese

✓ Patatas bravas 5€

Crispy Spicy Potatoes

✓ Papas con mojo verde y rojo 6€

**Wrinkled Potatoes with
Red & Green Sauces**

✓ Pimientos del padrón 6€

Padrón Peppers

Cecina de Wagyu 16€

Cow Ham from Wagyu Beef

Mollejas de ternera al grill 16€

**Grilled Sweetbreads, chilli sauce
and fresh lime**



ENSALADAS SALADS

Ensalada de apio verde con lima,
hierbabuena y parmesano 8€

**Green Celery salad, lime, mint &
✓ Parmesan cheese**

Berros-naranja-hinojo-cebolla-
cilantro 8€

**Watercress-orange-fennel-onion-
coriander**

✓ Ensalada de hojas y vegetales 8€

Green Salad with vegetables

LA COCINA THE KITCHEN

Milhojas de vegetales, orégano fresco
y Scamorza ahumada 14€

Vegetable timbale with Scamorza

Milanesa Napolitana 14€

**Breaded beef with tomato sauce
and mozzarella cheese**

Rabo de Buey al vino tinto 22€

Beef stew cooked in red wine



POSTRES SWEETS

Cake de plátano y Mascarpone 8€

Banana cake with mascarpone

Coulant de chocolate 8€

Lemon Pie 6€

VINO NATURAL NATURAL WINES

LIRONDO 2018 25€
V.T CASTILLA Y LEÓN
Sin Sulfitos Añadidos
Verdejo

CLANDESTINO 19€
V.T CASTILLA Y LEÓN
Sin Sulfitos añadidos
Tempranillo

**EL COSMONAUTA
Y EL VIAJE EN EL TIEMPO 2016** 35€
D.O.C.A RIOJA ALAVESA
Sin Sulfitos añadidos
Tempranillo-Garnacha-Viura-
Malvasia-Torrontés

