

Chambao

PICA PICA

Mejillones al Albariño cebolleta japonesa, lima kafir y cebollino	21
Corazones def Alcachofa a la Brace con nube de queso de cabra Idiazábal, láminas de trufa, pimienta rosa y tomillo	25
Gambas “Pil-pil” láminas de ajo, aceite picante, albariño emulsionado con ali oli	25
Almejas a la Marinera con albariño, ajo, perejil, cebolleta japonesa, tomate fresco y limón	26
Jamón de Bellota con pan de cristal, tomate ramillete rallado y aceite de oliva Ibicenco	48
Variedad de Ostras miel y echalotes	8 p/uds.
Tempura de Bogavante, Bacalao y Esparragos salsa emulsionada de cítricos del mediterráneo y mermelada casera de limón Ibicenco	28

ENTRANTES

Gazpacho Andaluz tomate pera de la costa mediterránea con pepino y brotes frescos	12
Ensalada Burrata mozzarella di bufala con variedad de tomates con pesto genovés	27
Ensalada Verde de Aguacate aderezada con vinagreta clásica, reducción de vino, limón y aceite de oliva autóctono	26
Ensalada de Trigo Sarraceno y Quinoa Roja con mango, esparrago verde, arándanos y aceite de oliva virgen extra	21
Ensalada Chambao variado de lechuga con elección de: gambas, pollo o ventresca	32
Tartar de Ternera aromatizado con aceite de trufa, tomate seco, albahaca fresca, gajo de naranja y pasta kataifi con aceite de naranja	26
Ceviche de Péz Limón con leche de tigre, lima, kefir, mango, aguacate, curtido de cebolla y cilantro	29
Pulpo de Galicia a la Brasa con espuma de patatas, crema emulsionada de tinta de calamar y aceite al pimentón	28
Ensalada de Queso de Cabra queso de cabra a la plancha con tostada de pan, acompañado de nueces, granada e higos de Ibiza con vinagreta de tomate seco	24
Calamar a la Plancha acompañado con escalivada ahumada con perfume de ajo negro y gajo de lima kafir	24

PESCADO DE LA ISLA

PM

A la sal

aromatizada; con patatas chips de la casa,
tomates cherry y pimientos de Padrón fritos

Al horno

con patatas españolas asadas, pimientos de
Padrón fritos, y cebolla asada

A LA BRASA

Pollo Payés a la Parilla	26
acompañado de vegetales de estación asados: berenjena, tomate cherry, patata, ceps y cebolla tierna	
Presa Ibérica	37
con salsa de sobrasada y miel	
Carré de Cordero	38
confitado con Aceite de albahaca y	

ASADO

Salmón a la Plancha	38
aromatizado al tomillo fresca, acompañados de raíces dulces, gremolata y mantequilla de lima kafir y miel	
Lomo de Bacalao	37
cocinado a baja temperatura, acompañados de raíces dulces, gremolata y mantequilla de lima kafir y miel	
Entrecot	38
servido con verduras de temporada asadas	

PASTA + PIZZA

Spaghetti con Vongole	30
tomate cherry, perejil, ajo, guindilla, vino blanco, fumé de pescado y aceite de oliva Ibicenco	
Tagliolini con Bogavante	49
tomate cherry, cebolla tierna, ajo, perejil, vino blanco, brandy, fumé de pescado y aceite de oliva Ibicenco	
Gnocchi con gambas y trufa	29
Tortelloni	25
relleno de ricotta, espinacas con salsa de tomate	
Tagliatelle con mejillones, gambas y salsa de tomate	39
Pizza Romana de Espinacas, Setas y Trufa	27
Pizza Romana de Jamón Ibérico y Rúcula	39
Pizza Romana de Burratina	28
con tomates deshidratados y albahaca fresca	

PAELLA

(mínimo 2 personas)

Paella Ciega	29 p.p
con rape, sepia, gambas, mejillones y carpaccio de gambas	
Paella de Bogavante	49 p.p
con rape, sepia, gambas y medio bogavante por persona	
Paella Valenciana	30 p.p
con pollo, judías planas y romero	
Paella de Verduras	28 p.p
con trufa laminada	
Paella de Langosta de Formentera	PM
con rape, sepia y gambas	

GUARNICIONES

Patatas de Campo Fritas	7
Boniato Frito	7
Gajos de Patatas al Horno	7
Parrillada de Vegetales de Estación con gremolata fresca	8
Pimientos del Padrón con salsa romesco y escamas de sal negra	11



CHAMBAO [tʃam 'ba o], Sustantivo m.

“Un improvisado chiringuito de playa que refugia espontáneamente, dando así descanso del sol para disfrutar en compañía de familiares y amigos”.

Si tienen alguna necesidad dietética o alergias alimentarias,
por favor informe a su camarero.

Disponemos de información sobre alérgenos bajo petición.