





¡BIENVENIDO!

¡Estás sentado en el mejor sitio para conocer los sueños del chef Dani García! Cuando un cocinero como él viaja por el mundo es seducido por alimentos y platos capaces de hacerle soñar en una cocina sin fronteras.

Entre tus manos tienes la Guía de Viajes de la cocina soñada por Dani García. Disfruta con libertad de una cocina global sin salir de Ibiza. ¡Buen viaje!

Cocina:

DANI GARCÍA
Chef Partner

DANIEL RAMÍREZ
Chef BiBo Ibiza Bay

Sala:

PEDRO CASTRO
Restaurant Manager

BRIOCHES

BRIOCHE COJONUDO

Desmigado de chorizo de Ronda, cebolla dulce, salsa chipotle y huevo frito de codorniz.

10

BRIOCHE DE RABO DE TORO

Brioche de rabo de toro desmigado, láminas de champiñón, salsa DG y rúcula.

12





VERDE QUE TE QUIERO VERDE

ENSALADA DE TOMATE PAYÉS

Ensalada de tomate payés, jugo de aceitunas verdes y naranja.

15

CRUDITÉS DE MINI VERDURAS

Crudites de mini verduras y salsa muhammara.

29

PUERRO ASADO

Puerro asado, salsa gribiche mediterránea y burrata.

16

GUACAMOLE HECHO EN MESA

Guacamole hecho en mesa y torreznos de Soria.

21

ENSALADA BIMÍ Y KALE

La verdura más sana del mundo y Kale, aliñada con mostaza y miel de flores, cacahuets y sésamo.

19

ARROZ CREMOSO VEGETAL

Arroz cremoso de verduras de temporada.

32

RAW BAR & MARISCOS

OSTRAS VIVAS EN BIBO

AL NATURAL

9

ALIÑADAS CON UN TOQUE BIBO

- Pipirrana picante 10
- Mignonette 10
- Caviar (5g) 25

TARTAR DE GAMBA ROJA DE IBIZA

Tartar de gamba roja de Ibiza, curry de Madrás

48

Con caviar (15g).

84

TARTAR DUO DE ATÚN ROJO

Tartar de ventresca y descargamento de atún rojo de almadraba, soja blanca y AOVE.

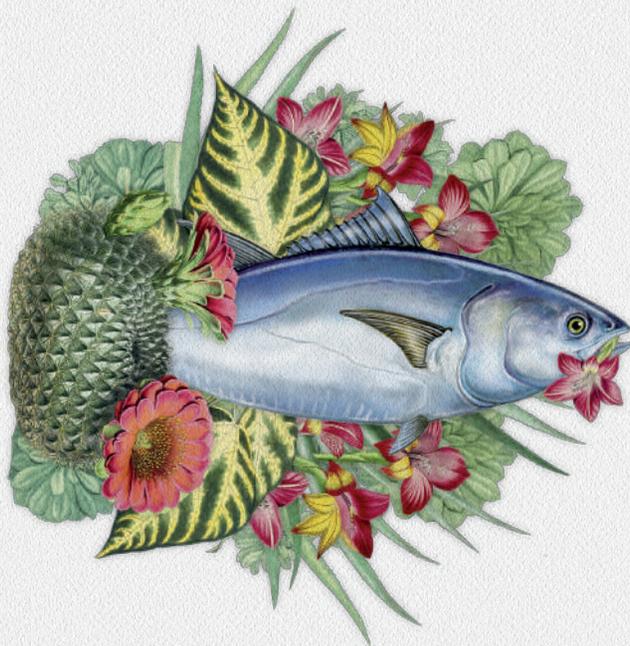
Extra de caviar 15g. +40

35

CEVICHE DE CORVINA Y AJÍ AMARILLO

Ceviche amarillo de corvina, maíz fresco y seco, manzana verde, tomate y jalapeños.

31



GAMBA ROJA DE IBIZA

Gamba roja de Ibiza a la sal, cocida, plancha
o brasa.

18/und

LATA DE CAVIAR 30G

- Blinis y chantilly de eneldo. 98
- Gelée de champagne y blinis. 125

ANCHOAS 00

Anchoas 00, trufa negra y láminas de
pan tostado.

29

ENSALADILLA DE CANGREJO REAL

Ensaladilla de cangrejo real y aguacate
Extra de caviar 15gr +40

34



Todo nuestro atún rojo salvaje proviene de la Almadraba de Cádiz y ha sido capturado según el sostenible método de la Almadraba, una técnica que se remonta a tiempos pre-romanos.

PREVENCIÓN DE ANISAKIS

En BIBO Ibiza se congela el pescado que se va a consumir crudo, semicrudo, ahumado, marinado, escabechado o salado, a una temperatura igual o inferior a -20 °C durante al menos 24 horas, según establece el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades



LA FRITURA ANDALUZA

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN

Croquetas cremosas y polvo seco de tomate.

15

LANGOSTINOS FRITOS ESTILO ROBUCHON

Langostinos de Sanlúcar envueltos en albahaca fresca y pasta brick.

19

LUBINA FRITA ENTERA

Nuestra clásica lubina entera macerada en el adobo de mi madre con un toque de salvia.

36

SAN PEDRO FRITO

S/M



PESCADO Y MARISCO DE LA LONJA DE IBIZA

LUBINA SALVAJE A LA SAL O A LA BRASA
S/M

LANGOSTA DE IBIZA A LA BRASA
S/M

LENGUADO A LA BRASA O A LA PLANCHA
S/M

RODABALLO A LA BRASA O ASADO
S/M

CARNES SELECCIONADAS POR DANI GARCÍA

CHULETÓN DE VACA VIEJA

Chuletón de 1,3kg asado a la brasa.

135

PRESA IBÉRICA A LA BRASA

Presas de cerdo ibérico 100% a la brasa.

36

SOLOMILLO A LA BRASA

200gr de solomillo de ternera asado a la brasa.

39



GUARNICIONES

LECHUGA VIVA

9

PATATAS FRITAS, PARMESANO Y SAL DE TRUFA

7

PURÉ DE PATATA

7

PIMIENTOS ASADOS AL CARBÓN

7

BIMI BRASA Y AOVE

9

PIMIENTOS DEL PADRÓN FRITOS

9



SALSAS

JUGO DE TERNERA

10

SALSA DE PIMIENTA VERDE

6

BEARNESA

6

BEURRE BLANC DE PALO CORTADO

7



IBIZA,
WE ARE BACK

BIBO
Ibiza Day
DANI GARCIA

