



La Villa *Portmany*

Abierto todos los días - Especialidad en arroces y menú diario

ENSALADAS

Ensalada de pollo	14,00
Lechugas, pechuga de pollo, maíz, manzana, piña y salsa rosa	
Ensalada de queso de cabra	14,50
Beicon, almendras picadas, pimiento asado, maíz, vinagreta de Módena y miel	
 Ensalada "vegetariana"	13,50
Lechugas, tomate, maíz, pipa de girasol, calabaza, zanahoria, cebolla y alcachofa asada	

RACIONES Y ENTRANTES PARA COMPARTIR

 Patatas bravas caseras	8,50
Pollo al curry con arroz	10,50
Alitas de pollo con salsa BBQ	10,50
Sartén de almejas a la marinera	15,00
Mejillones a la marinera	16,50
Gambas langostineras a la plancha con picadita de ajo y perejil	17,00
Puntillitas a la andaluza	12,00
Calamares a la andaluza	12,50
Atún al curry de coco	12,00
 Queso de cabra con sésamo sobre patata asada y confitura de pimiento rojo.	9,50
Crujiente relleno de cordero y berenjena con salsa de yogurt	11,50
Sartén de huevos estrellados con jamón serrano y patatas	11,50
Croquetas de jamón.	9,80
 Croquetas de queso Azul y nueces	9,80
Jamón Ibérico cortado (con pan y tomate)	22,00
 Queso Manchego (con pan y tomate)	12,00

TABLAS PARA COMPARTIR DE LA VILLA

Mínimo 2 personas

TABLA MARINERA 20,50

Precio por persona

- Puntillitas a la andaluza
- Gambas a la plancha
- Atún al curry de coco
- Calamares a la andaluza
- Almejas a la marinera
- Patatas bravas

TABLA CARNE 19,50

Precio por persona

- Pollo al curry con arroz
- Croquetas de jamón serrano
- Alitas de pollo con salsa BBQ
- Crujiente relleno de cordero y berenjena
- Patatas bravas

Pan con alioli y servicio de mesa (por persona) 1,80

INFORMACIÓN IMPORTANTE: * Si usted es alérgico a algún alimento consulte con nuestro personal y le informaremos más detalladamente.

 Platos vegetarianos

ARROCES Y PAELLAS

PAELLAS

Mínimo 2 personas / Servimos paellas para llevar

Paella mixta (precio por persona)	24,00
Caldo de pescado, picada, pollo, magro de cerdo, langostinos, mejillones, taquitos de sepia y patas de cangrejo	
Paella de pescado o fideuá (precio por persona)	27,00
Caldo de pescado, picada ibicenca, sepia, langostinos, patas de cangrejo, mejillones y pescado	
Arroz a banda (precio por persona)	21,50
Caldo de pescado, picada ibicenca, sepia y gamba pelada	
Arroz negro (precio por persona)	22,00
Arroz a banda con tinta de calamar	
Paella ciega (sin huesos ni espinas) (precio por persona)	23,50
Con carne de mejillón, sepia, gamba pelada y pollo	
 Paella de verduras (precio por persona)	21,00

ARROCES MELOSOS "ENCALLATS" Mínimo 2 personas

 Arroz de matanzas ibicenco (precio por persona)	22,00
Caldo de pollo, magro de cerdo, pollo, picada ibicenca y rovellones	
Arroz meloso con sepia, gambas y rovellones (precio por persona)	22,00
Caldo de pescado, rovellones, taquitos de sepia, gamba pelada y picada ibicenca	

CARNES

*Todas las carnes se acompañan con guarnición

Pechuga de pollo a la plancha	15,00
Pollo al curry con arroz	16,00
Entrecot de ternera a la plancha	25,00
Medallones de solomillo de cerdo a la plancha	19,00
Paletilla de cordero al horno	24,00
Salsas: A la Pimienta, Champiñones y Roquefort	2,50

HAMBURGUESAS CASERAS

 De Ternera completa con beicon, huevo y queso	15,00
De cordero con queso de cabra, philadelphia con higos y cebolla crujiente	16,50
De pollo con pepinillos, queso Edam, tomate y salsa BBQ	14,50
De secreto ibérico con manzana caramelizada, cebolla, queso y salsa yogurt	15,50

PESCADOS

 Anillas de calamar (Pota) a la andaluza con guarnición.	19,50
"Frita" Ibicenca de Sepia	22,50
Rodaballo a la plancha con guarnición	20,00

POSTRES

 Greixonera casera	6,50
Sorbete de limón	5,50
Flan casero	5,50
Profiteroles	6,00
Coulant de chocolate	6,80
Tarta Sacher	6,80
 Flaó	6,80
Tarta de queso	7,00
Semifrio de almendras	7,00

PLATOS PARA NIÑOS

Pechuga de pollo con patatas	10,50
Espaguetis a la boloñesa	10,00
Escalope de pollo con patatas	10,50



VINOS DE LA TIERRA DE IBIZA



Blanco Can Maymó	25,00
Can Rich Blanc d'Amfora	32,00
Can Rich Negre d'Amfora	32,00
Tinto Tradición Can Maymó	25,00

VINOS TINTOS

Nuviana tinto, Tempranillo (D.O. Valle del Cinca)	19,00
López de Haro, Tempranillo (Crianza D.O. Rioja)	21,00
Cune crianza, (Crianza D.O. Rioja).	24,00
Coto crianza, (Crianza D.O. Rioja)	22,00
Portia Roble (D.O. Ribera del Duero, Barrica 6 meses)	24,00
Viña Pomal (Crianza, D.O. Rioja).	23,00
Callejo crianza, (D.O. Ribera del Duero)	36,00
Luis Cañas (Crianza, D.O. Rioja)	32,00
Valderivero (Crianza, D.O. Ribera del Duero).	26,00
Marqués de Atrio (Crianza, D.O. Rioja)	23,00

VINOS BLANCOS

Nuviana, Chardonnay (D.O. Valle de Cinca)	19,00
Sumarroca, Chardonnay, Parellada, Moscatell (D.O. Penedés).	22,00
Blanc Pescador, vino de aguja, Macabeo, Parellada, Xarel·lo	20,00
Viña Sol, Parellada (D.O. Penedés).	23,00
Terras Gauda, Albariño (D.O. Rías Baixas)	32,00
Vega de la Reina, verdejo (D.O. Rueda)	22,00

VINOS ROSADOS

Torres de Casta, garnacha y mazuelo (D.O. Penedés)	21,00
Nuviana, Cabernet Sauvignon y Tempranillo (Valle del Cinca)	19,00

CAVAS

Sumarroca brut reserva	27,00
Roger de Flor	20,00

SANGRÍAS

Sangría de 1L	20,00
Sangría de 1,5L	24,00
Sangría Cava 1L.	25,00
Sangría Cava 1,5L	28,00