

# NA XAMENA POOL

## SOPAS Y CREMAS

Salmorejo Andaluz Con tomates maduros y tartar de atún rojo.	18
Crema de verduras de la finca Na Xamena	10

## ENTRANTES/ PARA COMPARTIR Ó PICAR

Surtido de aceitunas con aliño cítricos de Ibiza y aceite de oliva.	6
Jamón de bellota, pan de cristal y tomate de Ramallet.	42
Cecina Wagyu, pan de cristal y tomate de Ramallet.	48
Caviar Osetra/blinis/Creme Fraiche. 50gr/100gr	180 / 360
Anchoas OO del Cantábrico acompañadas de pan cristal tomate Payés.	24
Croquetas caseras de Jamón Iberico	14
Croquetas caseras de Kimchi	14
Guacamole casero, nachos y pico de gallo	18

## FRESCOS, BOWLS & ENSALADAS

Poke bowl con Atun rojo o Salmon. (Edamame, tirabeques, arroz basmati, mini pepino y mango)	24
Buda bowl. (Kimchi, tofu, edamames, aguacate, anacardos, col morada y garbanzos)	20
Ceviche de lubina. (Aguachile de tequila, cebolla roja, emulsion jalapeño, boniato)	28
Tartar de salmón. (Aguacate, lima y mango, caviar de salmon y aliño de eneldo)	24
Quinoa bowl. (Con remolachas, pasas y avellanas, crudités y aliño de naranja)	20
Burratina. (Tomates aliñados con vinagreta de Xerez y tomillo limonero, pesto de pistachios y crumble de aceitunas de Ibiza)	18

## COMPLEMENTOS

Hallloui al grill.	6
Pollo Payés a la parrilla.	5
Colas de langostino nacional	8

# NA XAMENA POOL

## SOUPS & CREAMS

Andalusian Salmorejo With ripe tomatoes and red tuna tartare.	18
Vegetable cream soup from La Finca Na Xamena	10

## STARTERS / FOR SHARING OR LIGHT BITES

Marinated olive selection with Ibiza citrus dressing and olive oil	6
Acorn-fed Iberian ham with crystal bread and Ramallet tomato	42
Wagyu beef bresaola with crystal bread and Ramallet tomato	48
Caviar Osetra/blinis/Creme Fraiche. 50gr/100gr	180 / 360
Cantabrian anchovies (00 grade) served with crystal bread and tomato	24
Homemade Iberian ham croquettes	14
Homemade kimchi croquettes	14
Homemade guacamole with nachos and pico de gallo	18

## FRESH BOWLS & SALADS

Poke bowl with red tuna or salmon. (Edamame, snow peas, basmati rice, baby cucumber and mango)	24
Buda bowl. (Kimchi, tofu, edamame, avocado, cashews, red cabbage and chickpeas)	20
Sea bass ceviche. (Tequila aguachile, red onion, jalapeño emulsion and sweet potato)	28
Salmon tartare. (Avocado, lime and mango, salmon caviar and dill dressing)	24
Quinoa bowl. (With beetroot, raisins and hazelnuts, crudités and orange dressing)	20
Burratina. (Seasoned tomatoes with Sherry vinaigrette and lemon thyme, pistachio pesto and Ibiza olive crumble)	18

## ADD-ONS / SIDES

Grilled halloumi	6
Free-range grilled chicken	5
National king prawn tails	8

# NA XAMENA POOL

## PASTAS

Espaguetis con Pesto de albahaca de la finca y pistachos.	20
Rigatoni en salsa de tomates casera, albahaca y parmesano añejo.	20

## ENTRE PANES Todos acompañados de patatas fritas Deluxe Na Xamena

Na Xamena Wagyu Burger. 200 Gr - 100 Gr.	28 - 18
(Pan brioche casero, queso cheddar, salsa pickles y patatas fritas)	
Pulled Pork Brioche Sandwich.	22
(Hecho en casa a fuego lento, barbacoa, bacon ahumado y queso gouda)	
Quinoa Burger.	20
Mayonesa de chimichurri, tomate semi seco de nuestro huerto, lechuga maravilla, pepinillo encurtido y queso mahon	

## CARNE & PESCADO

Pescado del día a la plancha.	36
Tirabeque salteado y mayonesa de chalotas	
Lomo bajo Angus Premium (300Gr).	40
À la parrilla con chimichurri	
Muslo de pollo Payés de campo.	25
Deshuesado y confitado con ajo, limon y tomillo; terminado a la parrilla	

## GUARNICIONES

Ensalada Mixta de hojas tiernas, cebolla tierna y tomatillos de la finca.	6
Patatas fritas Crisp Julienne.	6
Patatas fritas Deluxe Na Xamena.	8
Verduritas al vapor con aceite de hierbas y ajo.	6
Arroz basmati al vapor.	6

# NA XAMENA POOL

## PASTA

Spaghetti with basil pesto from the finca and pistachios.	20
Rigatoni with homemade tomato sauce, basil and aged Parmesan.	20

## BURGERS & SANDWICHES All served with Na Xamena deluxe fries

Na Xamena Wagyu Burger. 200 Gr - 100 Gr.	28 - 18
Homemade brioche bun, cheddar cheese, pickles sauce and fries	
Slow-cooked Pulled Pork Brioche Sandwich.	22
(House-made slow-cooked pork, barbecue sauce, smoked bacon and Gouda cheese	
Quinoa Burger.	20
Chimichurri mayonnaise, semi-dried tomatoes from our garden, lettuce, pickled gherkin and Mahón cheese	

## MEAT & FISH

Grilled catch of the day.	36
Sautéed snow peas and shallot mayonnaise	
Premium Angus striploin (300Gr).	40
Grilled, served with chimichurri	
Free-range farm chicken thigh.	25
Deboned and slow-cooked with garlic, lemon and thyme; finished on the grill	

## SIDES

Mixed salad with baby leaves, spring onion and garden cherry tomatoes	6
Crispy julienne fries	6
Na Xamena deluxe fries.	8
Steamed vegetables with herb and garlic oil.	6
Steamed basmati rice	6

# NA XAMENA POOL

## POSTRES

Brownie de chocolate Santo Domingo con nueces de pecan, caramelo salado y helado de vainilla.	16
Cheesecake de coco, sorbete de mango, toffee y crujiente de ibiscus.	14
MisoTiramisu.	14
Bowl de frutas frescas con un toque de naranja y menta.	14
Seleccion de helados ( Vainilla, chocolate, citronella) por bola	4,5
Seleccion de sorbetes ( fresa, coco, mango) por bola	4,5

## DESSERTS

Santo Domingo chocolate brownie with pecan nuts, salted caramel and vanilla ice cream	16
Coconut cheesecake with mango sorbet, toffee and hibiscus crumble.	14
MisoTiramisu.	14
Fresh fruit bowl with a hint of orange and mint.	14
Selection of ice creams (vanilla, chocolate, lemon)	4,5
Selection of sorbets (strawberry, coconut, mango)	4,5

# NA XAMENA POOL

## PARA NUESTROS PEQUEÑOS HUESPEDES

Espaguetis con Pesto de albahaca de la finca y pistachos. .	14
Rigatoni en salsa de tomates casera, albahaca y parmesano añejo.	14
Fingers de pollo casero con salsa de miel y mostaza.	14
Na Xamena Wagyu Burger con patatas fritas. 100 Gr..	14
Pulled Pork Brioche Sandwich	4.5
Muslo de pollo de pollo deshuesado a la plancha	16

## GUARNICIONES

Ensalada Mixta de hojas tiernas, cebolla tierna y tomatillos de la finca.	14
Patatas fritas Crisp Julienne.	14
Patatas fritas Deluxe Na Xamena.	14
Verduritas al vapor con aceite de hierbas y ajo.	14
Arroz basmati al vapor.	4.5

## LITTLE FOODIES MENU

Spaghetti with basil pesto from the estate and pistachios.	14
Rigatoni with homemade tomato sauce, basil and aged Parmesan.	14
Homemade chicken fingers with honey and mustard sauce.	14
Na Xamena Wagyu burger with French fries (100g).	14
Pulled pork brioche sandwich.	4.5
Grilled boneless chicken thigh	16

## SIDES

Mixed salad with baby leaves, spring onion and estate cherry tomatoes.	14
Crispy julienne fries.	14
Na Xamena deluxe fries	14
Steamed vegetables with herb and garlic oil.	14
Steamed basmati rice.	4.5