

DESAYUNO ROOM SERVICE - 35 -

08:00 - 11:00


HUEVOS FRESCOS DEL CORRAL

POCHADOS 

2 Unidades.

FRITOS 



2 Unidades.

REVUELTOS  (Topping a elección)


TORTILLA DE 
TRES HUEVOS (Topping a elección)




Toppings: champiñones, pimiento, cebolla,
jamón dulce, queso manchego, jamón
serrano y tomate.

TOSTADAS

TOSTADA DE SALMON Y AGUACATE  
Salmón ahumado, aguacate, lima y pan
rustico.

TOSTADA DE LA FINCA   
Huevos poche, cremoso de zucchini y
hierbas frescas, guisantes, pan de nueces y
tomate confitado.


TOSTADA IBÉRICA 
Tomate de ramallet, pan de higos, aceite de
oliva y jamón de bellota.

TOSTADA BENEDICT   
Huevos poche, bacon, salsa holandesa y
Muffin Ingles.

YOGURES ARTESANALES

Sin lactosa

Kéfir 

Ecológico con arándanos 

Ecológico griego 


Ecológico proteico mango 

DULCES

Surtido de bollería   

(croissant, pan chocolate y roll de pasas)

Porridge y frutos rojos

Granola casera, yogur griego y miel de Ibiza 

Crepes caseras  

(sirope de arce, agave y chocolate)

Pancakes   

(sirope de arce, agave y crema de cacahuete)

EXTRAS



Tabla de quesos nacionales. 
(Manchego, Mahón, Cabra de Ibiza)

Tabla de embutidos Ibéricos. 
(chorizo, salchichón, lomo)

INCLUIDO EN EL SERVICIO

Café o Té - Zumo de naranja

Bowl de fruta - Bollería - Pan

Servicio a la habitación 8 euros

BREAKFAST ROOM SERVICE - 35 -

08:00 - 11:00

FARM FRESH FREE - RANGE EGGS

POACHED 


2 Units

FRIED EGGS 

2 Units

SCRAMBLED  (Choice of topping)

THREE- EGG

OMELETTE  (Choice of topping)

Toppings: mushrooms, bell pepper, onion,
cooked ham, Manchego cheese, Serrano
ham and tomato

TOASTS

SALMON & AVOCADO TOAST  

Smoked salmon, avocado, lime and rustic bread.

LA FINCA TOAST   

Poached eggs, creamy zucchini and fresh herbs, peas, walnut bread and confit tomato.

IBÉRICO TOAST 

Ramallet tomato, fig bread, olive oil and Iberian acorn-fed ham.


BENEDICT TOAST   


Poached eggs, bacon, hollandaise sauce and English muffin.


ARTISANAL YOGURTS

Lactose-free

Kefir 

Organic yogurt with blueberries 

Organic Greek yogurt 

Organic protein yogurt with mango 



SWEETS

Assorted pastries   



(croissant, chocolate bread and raisin roll)

Porridge with red berries

Homemade granola, Greek yogurt and Ibiza honey 

Homemade crepes  


(maple syrup, agave syrup and chocolate)

Pancakes  


(maple syrup, agave syrup and peanut butter)

EXTRAS

National cheese board.

(Manchego, Mahón, Cabra de Ibiza) 

Iberian cured meats board.

(chorizo, spanish salami, cured pork loin) 

Included in the service

Coffee or Tea - Orange juice

Fruit bowl - Pastries - Bread

Room Service fee 8 €

SELECCIÓN DE DÍA

11:00 - 00:00

SOPAS Y CREMAS

Salmorejo Andaluz Con tomates maduros y tartar de atún rojo.	20
Crema de verduras de la finca Na Xamena	13

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.	50
Cecina Wagyu, pan de cristal y tomate de Ramallet.	52
Caviar/blinis/Creme Fraiche. 50gr/100gr	170 / 330
Anchoas 00 del Cantábrico acompañadas de pan cristal tomate Payés.	28
Guacamole de aguacates frescos, nachos y pico de gallo.	22

FRESCOS, BOWLS & ENSALADAS

Poke bowl con Atun rojo o Salmon. (Edamame, tirabeques, arroz basmati, mini pepino y mango)	30
Buda bowl. (Kimchi, tofu, edamames, aguacate, anacardos, col morada y garbanzos)	25
Ceviche de lubina. (Aguachile de tequila, cebolla roja, emulsion jalapeño, boniato)	35
Tartar de salmón. (Aguacate, lima y mango, caviar de salmon y aliño de eneldo)	30
Quinoa bowl. (Con remolachas, pasas y avellanas, crudités y aliño de naranja)	25
Burratina. (Tomates aliñados con vinagreta de Xerez y tomillo limonero, pesto de pistachios y crumble de aceitunas de Ibiza)	22

Complementos

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

Servicio a la habitación 8 euros

DAYTIME SELECTION

11:00 - 00:00

SOUPS & CREAMS

Andalusian Salmorejo With ripe tomatoes and red tuna tartare.	20
Vegetable cream soup from La Finca Na Xamena	13

STARTERS / FOR SHARING OR LIGHT BITES

Assorted olives with Ibiza citrus dressing and olive oil.	6
Acorn-fed Iberian ham, crystal bread and Ramallet tomato.	50
Wagyu cured beef (cecina), crystal bread and Ramallet tomato.	52
Caviar / blinis / crème fraîche. 50gr/100gr	170 / 330
Cantabrian anchovies 00 with crystal bread and "pa amb tomàquet"	28
Fresh avocado guacamole, nachos and pico de gallo.	22

FRESH, BOWLS & SALADS

Poke Bowl with tuna or salmon	30
Edamame, snow peas, basmati rice, mini cucumber and mango	
Buddha Bowl.	25
Kimchi, tofu, edamame, avocado, cashews, red cabbage and chickpeas	
Sea bass ceviche.	35
Tequila aguachile, red onion, jalapeño emulsion and sweet potato	
Salmon tartare.	30
Avocado, lime and mango, salmon caviar and dill dressing	
Quinoa bowl.	25
Beetroot, raisins and hazelnuts, crudités and orange dressing	
Burratina.	22
Marinated tomatoes with sherry vinaigrette and lemon thyme, pistachio pesto and Ibiza olive crumble	

Sides / Add-ons

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

Room Service fee 8 €

SELECCIÓN DE DÍA

11:00 - 00:00

PASTAS

Espaguetis con Pesto de albahaca de la finca y pistachos.	25
Rigatoni en salsa de tomates casera, albahaca y parmesano añejo.	25

ENTRE PANES Todos acompañados de patatas fritas Deluxe Na Xamena

Na Xamena Wagyu Burger. 200 Gr - 100 Gr.	32 - 22
(Pan brioche casero, queso cheddar, salsa pickles y patatas fritas	
Pulled Pork Brioche Sandwich.	24
(Hecho en casa a fuego lento, barbacoa, bacon ahumado y queso gouda	
Quinoa Burger.	22
Mayonesa de chimichurri, tomate semi seco de nuestro huerto, lechuga maravilla, pepinillo encurtido y queso mahon	

CARNE & PESCADO

Pescado del día a la plancha.	38
Tirabeque salteado y mayonesa de chalotas	
Lomo bajo Angus Premium (300Gr).	45
À la parrilla con chimichurri	
Muslo de pollo Payés de campo.	28
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.	8
Patatas fritas Crisp Julienne.	8
Patatas fritas Deluxe Na Xamena.	8
Verduritas al vapor con aceite de hierbas y ajo.	8
Arroz basmati al vapor.	8

Servicio a la habitación 8 euros

DAYTIME SELECTION

11:00 - 00:00

PASTA

Spaghetti with basil pesto from the finca and pistachios.	25
Rigatoni with homemade tomato sauce, basil and aged Parmesan.	25

BURGERS & SANDWICHES

All served with Na Xamena deluxe fries

Na Xamena Wagyu Burger. 200 Gr - 100 Gr.	32 - 22
Homemade brioche bun, cheddar cheese, pickles sauce and fries	
Slow-cooked Pulled Pork Brioche Sandwich.	24
(House-made slow-cooked pork, barbecue sauce, smoked bacon and Gouda cheese	
Quinoa Burger.	22
Chimichurri mayonnaise, semi-dried tomatoes from our garden, lettuce, pickled gherkin and Mahón cheese	

MEAT & FISH

Grilled catch of the day.	38
Sautéed snow peas and shallot mayonnaise	
Premium Angus striploin (300Gr).	45
Grilled, served with chimichurri	
Free-range farm chicken thigh.	28
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	8
Crispy julienne fries	8
Na Xamena deluxe fries.	8
Steamed vegetables with herb and garlic oil.	8
Steamed basmati rice	8

Room Service fee 8 €

SELECCIÓN DE DÍA - DAYTIME SELECTION

11:00 - 00:00

POSTRES

Brownie de chocolate Santo Domingo con nueces de pecan, caramelo salado y helado de vainilla.	18
Cheesecake de coco, sorbete de mango, toffee y crujiente de ibiscus.	18
MisoTiramisu.	18
Bowl de frutas frescas con un toque de naranja y menta.	14




















DESSERTS

Santo Domingo chocolate brownie with pecan nuts, salted caramel and vanilla ice cream	18
Coconut cheesecake with mango sorbet, toffee and hibiscus crumble.	18
MisoTiramisu.	18
Fresh fruit bowl with a hint of orange and mint.	14

Room Service fee 8 €

SELECCIÓN DE NOCHE

00:00-08:00

Salmorejo Andaluz con tomates maduros y aceite de Ibiza.	  	15
Sándwich de salmon ahumado, queso crema y caviar.	  	22
Sándwich de pulled pork casero, bacon crujiente y gouda.	  	18
Sándwich de jamón de Paris, queso Mahón reserva y trufa.	  	18
Jamón de bellota, pan de cristal y tomate de Ramallet.		42
Cecina Wagyu, pan de cristal y tomate de Ramallet.		48
Selección de quesos nacionales	  	22
Selección de embutidos ibéricos	 	22

NIGHT SELECTION

Andalusian salmorejo with rope tomatoes and Ibiza Olive	  	15
Smoked salmon sandwich with cream cheese and caviar	  	22
Homemade pulled pork sandwich with crispy bacon and gouda	  	18
Paris ham sandwich with aged Mahón cheese and truffle	  	18
Acorn-fed Iberian ham with crystal bread and Ramallet tomato		42
Wagyu beef bresaola with crystal bread and Ramallet tomato		48
Selection of national cheeses	  	22
Selection of Iberian cured meats	 	22

Room Service fee 8 €

MINIBAR

·Agua Mineral / Spring water (still)	5
Agua con gas / Sparkling water	5
Cerveza / Beer	6
Coca cola	5
Coca cola - Zero	5
Tonica / Tonic	5
Gin	8
Ron/ Rum	8
Vodka	8
Whisky	9
Hierbas de Ibiza	8
Cava ½	24
Zumo de fruta / Fruit juice	5
Anacardos / Cashews	6
Patatas / Chips	6
Golosinas / Candies/ sweets	6
Chocolate	8