

DESAYUNO ROOM SERVICE 8:00 - 11:00 / 35€

Viva la experiencia de nuestro desayuno sin moverse de la cama.

El desayuno incluye una bebida caliente, ensalada de frutas, bollería, pan y zumo natural. Además, una opción caliente, un plato frío, algo dulce y un acompañamiento.

Complételo con su elección:

ELIJA UN CALIENTE

TORTILLA, Cherry asado, champiñones, cebolla, pimientos, queso, jamón york, jamón salado, espinacas
HUEVOS, Huevos fritos / huevos a baja temperatura / huevos hervidos
BENEDICT, Muffin Inglés, huevos pochados, beicon y salsa holandesa
ROYALE, Muffin Inglés, huevos pochados, salmón y salsa holandesa

ELIJA UN FRIO

THE SPANISH TOAST, Cherry asado con Jamón Ibérico
TOSTADA DE AGUACATE, Aguacate, queso de cabra y maíz dulce tostado
TOSTADA SWEET & SOUR, Boniato asado, yogur y avellana
SWEET TOAST, Nutella, frutos rojos y coco tostado
BEET & CHICKPEAS TOAST, Hummus de remolacha, granada y espárragos trigueros

ELIJA UN ACOMPAÑAMIENTO

Surtido de quesos suaves y curados
Queso cottage
Yogurt natural o de frutas
Yogurt griego
Kéfir
Granola hacienda
Pudin de chía
Avena

ELIJA ALGO DULCE

CREPES, PANCAKES con nutella, mapple, crema de cacahuete, sirope de ágave
TARTA VEGANA, Pregunte por el especial del día

¿LE AÑADIMOS UNA BEBIDA EXTRA?

DETOX DRINKS

GINGER LEMON SHOT	7
HEALTHY SHOT	7
Vinagre de sidra de manzana, limón y miel	
FRESHNESS	16
Melon, albahaca, pepino y limón	
GREEN DETOX	16
Manzana verde, espinacas, apio, limón y menta	
POWER LIFT	23
Bebida de avena, proteína vegana en polvo y chips de coco	

Cargo por servicio a la habitación 18€

VAT included in the price

ROOM SERVICE DÍA 11:00 - 00:00

SMALL

Jamón Ibérico de bellota y pan de coca con tomate de ramallet Ración 42
1/2 Ración 27

Aceitunas con aliño Payés 8

Croquetas caseras de jamón ibérico 16

Huerto de hummus & crudites 16

Alitas de pollo payés deshuesadas 18

Roll de langosta 32

Brioche de Salmon mostaza y caviar (2 unidades) 26

LUNCH & DINNER

Lubina de la lonja de Ibiza a la plancha con vegetales 34

Contra muslo de pollo Payés deshuesado, asado a la parrilla con hierbas frescas y maíz 30

Solomillo de carne con patatas al horno 38

Eija su guarnición extra: 8

Ensalada mixta con hojas tiernas, tomates cherry & pepino

Arroz blanco

Patatas fritas

Patatas al horno

Verduritas al vapor

Penne all ' a Bolognesa 22

Consome de Jamon ibérico 18

ENSALADAS

Bimi Kale, rabanito, garbanzos & aderezo de limón 24

Tomate, sandia, queso feta & aceituna Kalamata 22

Aguacate a la plancha aliñado Payés 16

ENTRE PANES

Hamburguesa Angus, beicon, queso cheddar, cebolla caramelizada & pepinillo acompañada de patatas 31

Sandwich "our way" con patatas fritas caseras 26

Bikini trufado con patatas fritas 20

Veggie Burger, queso, cebolla caramelizada & pepinillo 26

CAVIAR

Caviar servido con blinis y mantequilla natural

Ositera Caviar 50gr 150

Ibizan Caviar 50gr 165

Marídalo con nuestro Vodka Beluga chupito 11

TREATS

Flan cremoso de queso brie con chantillí ahumada 14

Magum de chocolate Azelia y fruta de la pasión 14

Ensalada de fruta fresca de temporada con sorbete de limón 14

ROOM SERVICE DÍA 11:00 - 00:00

KIDS

SMALL

Croquetas caseras de jamón	14
Ensalada de tomates cherry y mozzarella	14
Crema de calabaza y zanahoria	11
Pops de pollo	12



PRINCIPAL

Penne con tomate o mantequilla	12
Pechuga de pollo al grill	18
Hamburguesa de ternera con queso	16
Pescado del día a la parrilla	18

Eija su guarnición:

Patatas fritas
Arroz Blanco
Patatas al horno
Verduritas salteadas
Ensalada de hojas tiernas

NOCHE ROOM SERVICE 00:00 - 08:00

Jamón Ibérico de bellota y pan de coca con tomate de ramallet	42	Pan Cristal Vegetal con cherries confitados, berenjena asada, pepinillos y huevo acompañado de chips	24
Tabla de quesos	24	Bikini trufado con jamón cocido y queso mahón acompañado de chips	21
Salmón ahumado	22		
Huerto de hummus & crudites	16		

BREAKFAST ROOM SERVICE 8:00 - 11:00 / 35€

Experience our breakfast without leaving your bed.

Breakfast includes a hot drink, fruit salad, pastries and bread and fresh fruit juice. In addition, a hot option, a cold dish, something sweet and a side dish.

Complete it with your choice:

CHOOSE YOUR HOT DISH

OMELETTE, Roasted cherry, mushroom, onion, Peppers, cheese, york ham, cured ham, spinach.

EGGS, Fried eggs / low-temperature eggs / boiled eggs

BENEDICT, English muffin, poached egg, bacon & hollandaise sauce

ROYALE, English muffin, poached egg, salmon & hollandaise sauce

CHOOSE YOUR COLD DISH

THE SPANISH TOAST, Roasted cherry tomatoes with iberic ham

AVOCADO TOAST, Avocado, goat cheese and toasted sweet corn

SWEET & SOUR TOAST, Roasted sweet potato, yogurt and hazelnut

SWEET TOAST, Nutella, red fruits and coconut toasted flakes

BEET & CHICKPEAS TOAST, Beetroot, pomegranate fruit and green asparagus

CHOOSE A SIDE DISH

Assortment of soft and cured cheeses

Cottage Cheese

Plain or Fruit Yogurt

Greek Yogurt

Kefir

Hacienda's Granola

Chia pudding

Oat

CHOOSE SOMETHING SWEET

CREPES or PANCAKES with nutella, mapple, peanut butter or ágave syrop

VEGAN CAKE , Ask for the special of the day

SHOULD WE ADD AN EXTRA DRINK?

DETOX DRINKS

GINGER LEMON SHOT 7

HEALTHY SHOT 7

apple cider vinegar, lemon and honey

FRESHNESS 16

Melon, Basil, Cucumber and Lemon

GREEN DETOX 16

Green Apple, spinach, celery, lemon and mint

POWER LIFT 23

Oat Milk, protein vegan powder, peanut butter, coconut flakes

Room service charge per room 18€

VAT included in the price

DAY TIME ROOM SERVICE 11:00 - 00:00

SMALL

Iberic Ham and coca bread with "ramallet" tomatoes	Ración 42 1/2 Ración 27
Olives with Payés dressing	8
Homemade iberic ham croquettes	16
Hummus garden & crudites	16
Pages boneless chicken wings	18
Lobster Roll	32
Salmon Brioche with mustard and caviar	26

LUNCH & DINNER

Sea bass from the Ibiza market with vegetables	34
Grilled Boneless pages chicken thigh with fresh herbs and corn	30
Grilled Sirloin with potatoes	38
<i>Choose your side:</i>	8
Tender leaves salad, cherry tomatoes and cucumber	
White rice	
French fries	
Roasted Potatoes	
Steamed Vegetables	
Penne all ' a Bolognesa	22
Iberic Ham soup	18

SALADS

Bimi Kale, radish, chickpeas and lemon dressing	24
Tomatoe, watermelon, feta cheese and "kalamata" olives	22
Grilled avocado with Payes sauce	16
WITH BREAD	
Angus Hamburguer, bacon, cheddar cheese, caramelized onion, pickles and egg yolk sauce	31
Sandwich "our way" with homemade french fries	26
Truffle sandwich with frech fries	20
Veggie Burguer, cheese, caramelized onion & pickle	26

CAVIAR

Caviar served with blinis and natural butter	
Ositera Caviar	50gr 150
Ibizan Caviar	50gr 165
Pair it with Vodka Beluga	chupito 11

TREATS

Creamy brie cheese with smoked chantilly cream	14
Azelia's Chocolate "Magnum" and passion fruit	14
Seasonal Fresh fruit salad with lemon sorbet	14

DAY TIME ROOM SERVICE 11:00 - 00:00

KIDS

SMALL

Homemade Ham croquettes	14
Cherry tomatoes and mozzarella salad	14
Pumpkin & Carrot Cream	11
Chicken pops	12



PRINCIPAL

Penne with tomato or butter	12
Grilled Chicken breast	18
Beef Burguer with cheese	16
Grilled fish of the day	18

Choose your side:

French fries
White Rice
Roasted Potatoes
Stir-fried vegetables
Tender leaves salad

NIGHT TIME ROOM SERVICE 00:00 - 08:00

Iberic Ham and coca bread with "ramallet" tomatoes	42
Cheese board	24
Smoked salmon	22
Hummus Garden & crudites	16

Veggie "Cristal Bread" with cherries tomatoes, roasted aubergine, pickles and egg with chips	24
Truffle sandwich with york ham and mahón cheese with chips	21