

Chambao

ENTRANTES

| | | | |
|--|----|---|----|
| Gazpacho Andaluz mini mazorcas y brotes de guisante | 11 | Ensalada de Burrata Fresca con pesto de nueces y rúcula salvaje | 21 |
| Croquetas de Montaña · 4 pcs. de boletus, emulsión de albahaca y flores | 12 | Huevos Ecológicos Chambao con láminas de jamón, patatas confitadas y brotes terrosos | 26 |
| Ensalada de Queso de Cabra queso de cabra a la plancha, nueces, granada, higos y vinagreta tomates secos | 22 | Pulpo a las Brasas con patatas y espuma de pimiento de piquillo y pimentón de la Vera | 26 |
| Ensalada de Trigo Sarraceno, Mango y Quínoa Roja con kale, espárragos y arándanos | 20 | Tartare de Pez Limón con teja negra crocante, crema de eneldo, huevo de codorniz frito y caviar de trucha | 28 |
| Ensalada de Ventresca de Atún con tomate kumato y corazón de buey | 19 | Tempura de espárragos y bogavantes con salsa romesco | 28 |
| Ensalada Verde de Aguacate con cogollos frescos y aliño de mostaza y miel | 19 | Ensalada de Bogavante de Verano con aliño de cítricos | 36 |
| Carbón de Bacalao y Cítricos con mayonesa cítrica y mermelada de limón | 23 | | |

PICA PICA

| | | | |
|--|----|---|----|
| Pimientos de Padrón | 11 | Coquinas a la Marinera Con perejil fresco, ajo y cebolleta | 26 |
| Selección de Quesos de Cabra de la Isla | 18 | Gambas al Pilpil Clásicas con láminas de ajo, un toque picante y pimentón | 24 |
| Mejillones al Albariño con cebolleta japonesa, lima y cebollino | 20 | Anchoas 00 del Cantábrico con pétalos de tomate y brotes jóvenes salados | 25 |
| Calamar a la Plancha escalivada con ajo negro y boniato | 21 | Jamón de Bellota con pan de cristal, tomate fresco rallado y aceite de oliva virgen extra | 38 |
| Alcachofa alla Brace con nube de queso Idiazábal, láminas de trufa de verano y pimienta rosa | 24 | | |

PAELLA

(mínimo 2 personas)

| | |
|---|--------|
| Paella Ciega con rape, gambas, mejillones y carpaccio de gambas | 29 p/p |
| Paella de Bogavante | 49 p/p |
| Paella Valenciana con escalopes de foie | 27 p/p |
| Paella de Verduras con trufa laminada | 23 p/p |
| Paella de Langosta de Formentera | 210/kg |

PESCADO DE LA ISLA 90 /kg

| | |
|--|---|
| Dorada · Lubina a la sal aromatizada; con patatas chips de la casa, tomates cherry y pimientos de Padrón fritos | Dorada · Lubina · San Pedro al horno con patatas españolas asadas, pimientos de Padrón fritos, y cebolla asada |
|--|---|

GUARNICIONES

| | |
|---|---|
| Patatas de Campo Fritas | 5 |
| Parrillada de Verduras de Temporada con gremolata fresca | 8 |
| Arroz blanco | 3 |

ASADO

| | | | |
|--|----|--|----|
| Picantón de Ibiza servido con patatas, setas y espárragos, en su jugo y crema de cebolleta tierna | 25 | Parpatana de Atún a la Brasa servido con raíces dulces, gremolata y mantequilla de lima kéfir y miel | 35 |
| Lubina · Dorada a la Plancha servido con raíces dulces, gremolata y mantequilla de lima kéfir y miel | 35 | | |

A LA BRASA

| | |
|--|----|
| Solomillo de Ternera | 39 |
| Entrecôte de Ternera madurado 30 días, con salsa chimichurri | 39 |
| Presa Ibérica marinada en naranja y azúcar de panela servido con verduras de temporada asadas | 39 |

PASTA + PIZZA

| | |
|---|----|
| Spaghetti Vóngole | 29 |
| Tagliatelle de Bogavante | 49 |
| Gnocchi con pesto genovés, ricota ibicenca de Granja Artina y brotes jóvenes de berro | 25 |
| Pizza de Espincas y Trufa | 22 |
| Pizza de Paleta Ibérica y Rúcula | 26 |
| Burratina Pizza | 26 |

Si tienen alguna necesidad dietética o alergias alimentarias por favor informe a su camarero.
Disponemos de información sobre alérgenos bajo petición.

CHAMBAO [tʃamˈba.o], Sustantivo m.

“Un improvisado chiringuito de playa
que refugia espontáneamente, d&co
así descanso del sol para disfrutar en
compañía de familiares y amigos”.



Chambao

STARTERS

| | | | |
|--|----|---|----|
| Andalusian Gazpacho corn cobs & pea sprouts | 11 | Fresh Burrata Salad with walnuts pesto and wild rocket | 21 |
| Mountain Croquettes · 4 pcs. boletus croquettes, basil emulsion & flowers | 12 | Chambaos Organic Eggs with ham shavings, candied potatoes & earthy sprouts | 26 |
| Goat Cheese Salad grilled goat cheese, walnuts, pomegranate, figs & sun-dried tomato vinaigrette | 22 | Grilled Octopus with potatoes, piquillo pepper foam & Vera smoked paprika | 26 |
| Buckwheat, Mango & Red Quinoa Salad with kale, asparagus & blueberries | 20 | Amberjack Tartare with crispy black shingle, dill cream, fried quail egg & trout caviar | 28 |
| Tuna Belly Salad with kumato and oxheart tomatoes | 19 | Asparagus & Lobster Tempura with romesco sauce | 28 |
| Green Salad with Avocado with fresh buds, honey & mustard dressing | 19 | Lobster Summer Salad with citrus dressing | 36 |
| Charcoal Cod & Citrus Fruits with citrus mayonnaise & lemon jam | 23 | | |

PICA PICA

| | | | |
|--|----|---|----|
| Padron Peppers | 11 | Artichoke alla Brace with Idiazábal cheese, summer truffle & pink pepper | 24 |
| Assorted Ibizan Goat Cheese Platter | 18 | Classic Pil-pil Prawns with garlic a spicy touch & paprika | 24 |
| Mussels al Albariño with Japanese spring onion, lime & chives | 20 | Cantabrian Anchovies 00 with tomato & salty young shoots | 25 |
| Grilled Calamari 'escalivada' with black garlic & sweet potatoes | 21 | Bellota Iberian Ham 100% with crystal bread, fresh shredded tomato & extra virgin olive oil | 38 |
| Coquinas "a la Marinera" with fresh parsley, garlic & spring onion | 26 | | |

CATCH OF THE DAY 90 /kg

| | |
|--|---|
| Sea Bream · Sea Bass flavoured salt-crusted , with homemade chips, cherry tomatoes & fried Padrón peppers | Sea Bream · Sea Bass · John Dory baked , with roasted Spanish potatoes, fried Padrón peppers & roasted onion |
|--|---|

PAELLA

(minimum 2 person)

| | |
|---|--------|
| Blind Paella with monkfish, prawns, mussels & prawn carpaccio | 29 p.p |
| Lobster Paella | 49 p.p |
| Valencian Paella with foie scallop | 27 p.p |
| Vegetable Paella with truffle shavings | 23 p.p |
| Formentera Lobster Paella | 210/kg |

SIDES

| | |
|---|---|
| Fried Country Potatoes | 5 |
| Grilled Seasonal Vegetables with fresh gremolata | 8 |
| White Rice | 3 |

ROASTED

| | | | |
|--|----|---|----|
| Picantón from Ibiza served with potatoes, mushrooms & asparagus, au Jus & tender spring onion cream | 25 | Grilled Tuna Parpatana with root vegetables, gremolata, kafir lime and honey butter | 35 |
| Grilled Sea Bass · Sea Bream with sweet roots, gremolata, kafir lime and honey butter | 35 | | |

GRILL

| | |
|--|----|
| Beef Tenderloin | 39 |
| Beef Entrecôte matured 30 days with chimichurri sauce | 39 |
| Presal Ibérica marinated in orange & panela sugar served with roasted seasonal vegetables | 39 |

PASTA + PIZZA

| | |
|--|----|
| Spaghetti Vongole | 29 |
| Tagliatelle with Lobster | 49 |
| Gnocchi with Genovese pesto, ibizan 'Granja Artina' Ricotta and watercress sprouts | 25 |
| Truffle & Spinach Pizza | 22 |
| Iberian Ham Pizza | 38 |
| Burratina Pizza | 26 |

CHAMBAO [tʃamˈba.o], Sustantivo m.

"An improvised beach shack providing spontaneous shelter & respite from the sun to be enjoyed in the company of family & friends".



If you have any dietary requirements or food allergies please inform your waiter.
We have an allergens menu available upon request.