



DE LA ISLA

Crostes tradicionales



22€

An Ibizan salad with tomato, onion, green pepper and the crunch of country bread

Una ensalada ibicenca con tomate, cebolla, pimiento verde y el crujir del pan payés

Raíces al josper



21€

Josper grilled roots, beetroot, crispy kale, avocado, feta cheese and toasted pine nuts

Remolacha asada al josper, kale crujiente, aguacate, queso feta y piñones tostados

Tomates del Mediterráneo



26€

Seasonal Mediterranean tomatoes, pickled chilli peppers, fresh spring onion and homemade pickled bluefin tuna

Tomates ibicencos de temporada, piparras, cebolleta fresca y atún rojo en escabeche casero

Ensaladilla rusa



24€

Our version of Olivier salad with delicate marine touches

Nuestra versión de ensaladilla rusa con toques marinos

Add lobster. Añadir bogavante

+18€

Gilda roja



14€

Red pickled skewer with bluefin tuna, pickled chilli pepper anchovy and gordal olives in harmony

Atún rojo, piparra, anchoa y aceituna gordal en armonía

Jamón 5J



44€

Acorn-fed iberian ham with country bread and grated tomato

Jamón ibérico 5J con pan payés y tomate rallado

Bravas mediterráneas



16€

Mediterranean spicy potatoes, with aioli and smoked paprika

Nuestra interpretación de las bravas, con alioli y pimentón

Calamares de la isla



21€

Island calamari with black and white aioli

Fritura con alioli blanco y negro

Croquetas pitiusas



16€

Ibizan croquettes with sobrasada and melted cheese in every bite

Sobrasada ibicenca y queso fundido en cada bocado

Navajas a la brasa



22€

Grilled razor clams with a josper touch that enhances its flavor

Con un toque josper que realza su sabor

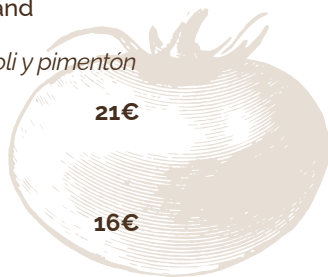
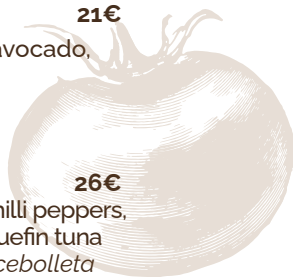
Ous de sa terra d'Eivissa



20€

Scrambled eggs with potatoes and acorn-fed iberian ham

Huevos rotos con patatas y jamón ibérico



ARROCES CON ALMA

Arroz del pescador 🐟🦑🦞🦀🦐 32€/pp (min.2)

Prawn, cuttlefish and red scorpion fish,

a journey to the Mediterranean

Gamba, sepia y rotja, un viaje al Mediterráneo

Arroz Lumbre 🦌🔥 38€/pp (min.2)

Death trumpets and matured low loin

Trompetas de la muerte y lomo bajo madurado

Arroz con bogavante 🦞🦑🦞🦀🦐 48€/pp (min.2)

Lobster broth rice and rock fish fumet

Arroz caldoso con bogavante y fumet de roca

DE LA LUMBRE

Hamburguesa Lumbre 🍷🥩🥔🥕🥬🦀🐟 32€

Lumbre matured beef burger

Hamburguesa de carne madurada

Pollo de corral · Free-range chicken 🌿🦌🦀 32€

Farmhouse chicken thigh with island herbs

Contramuslo de pollo payés con hierbas de la isla

Lomo bajo madurado al Jospé 🦌🔥 49€

Charcoal oven grilled matured sirloin

Rodaballo al pil pil 🐟🦌 36€

Roasted turbot with pil-pil sauce

Coliflor con vinagreta de frutos secos 🌿🥜🦌 20€

Cauliflower with nut vinaigrette

Carabineros braseados 🦐🦌 12€

Grilled scarlet shrimp

Pescado del día 🌿🐟 12€

Fish of the day, Bilbaino style or with an Ibizan touch, ask our staff!

Preparado al estilo bilbaino o con un toque ibicenco, consulte con nuestro personal!

Bogavante estilo Formentera a la Lumbre 12€

Grilled Formentera style lobster perfectly cooked.

Bogavante estilo Formentera, cocción perfecta.

* Market price. Precio según mercado

** Market price. Price per kg. Precio según mercado. Precio por kilo.

CON COMPAÑÍA

Cogollos braseados ✓ 🥬 🍷 🍷 10€

Grilled lettuce hearts

Ensalada ibicenca ✓ 🥬 🍷 🍷 10€

Ibizan green salad with fresh cherry tomatoes and mediterranean dressing

Con cherries frescos y aliño mediterráneo

Patatas fritas de la casa ✓ 8€

Crispy and golden french fries

Bimi al josper ✓ 12€

Josper grilled bimi

Pimientos del piquillo a la Lumbre ✓ 12€

Fire-roasted piquillo peppers

DEL HORNO

Lima, limón y almendra ✓ 🥬 🍷 🍷 12€

Soft almond sponge cake infused with citrus zest

Bizcocho jugoso de almendra con cítricos

Algarroba y Chocolate ✓ 🍷 🍷 🍷 🍷 12€

Chocolate and carob rich dessert, blending deep flavours with natural sweetness

Postre intenso de chocolate y algarroba, combinando sabores profundos con dulzura natural

Greixonera al estilo Lumbre 🥬 🍷 🍷 12€

Our version of the traditional Ibizan pudding made with ensaimadas, cinnamon and vanilla

Nuestra versión del tradicional pudín ibicenco con ensaimadas, canela y vainilla

Tiramisú de Café Caleta ✓ 🍷 🍷 🍷 12€

Creamy tiramisú inspired by Ibiza's Café Caleta with notes of rum, brandy, and spices

Tiramisú inspirado en el Café Caleta ibicenco, con notas de ron, brandy y especias