



DE LA TIERRA

Crostes tradicionales

22€

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

Una ensalada ibicenca con tomates, cebolla, pimienta verde y el crujir del pan payés

Raíces al josper

21€

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

Remolacha asada al josper, kale crujiente, aguacate cremoso, 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 bogavante

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

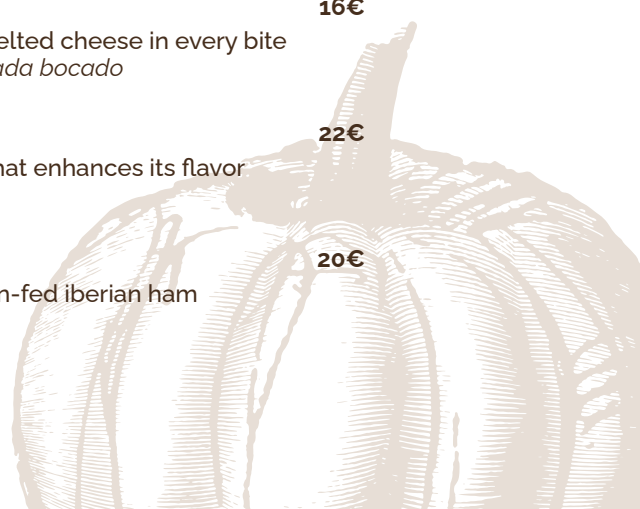
Con un toque josper que realza su sabor

Ous de sa terra d'Eivissa

20€

Scrambled eggs with potatoes and acorn-fed iberian ham

Huevos rotos con patatas y jamón ibérico



DE LA LUMBRE

Cigalas y sobrasada 🌿🍷🍴🍴🍴

MP*

Crayfish and sobrasada: an unexpected and delicious combination
Una inesperada y deliciosa combinación

Pescado del día 🌿🐟

MP*

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!

* Market price. Precio según mercado

Hamburguesa Payesa 🍷🍴🍴🍴🍴🍴

30€

Lumbre matured beef burger
Hamburguesa de carne madurada

Lomo bajo madurado a la brasa 🍷🍴

49€

Charcoal oven grilled matured sirloin

Entraña Black Angus

42€

Black Angus skirt steak

Picaña de wagyu

39€

Wagyu picanha

Pollo al estilo payés 🌿🍷🍴

32€

Farmhouse chicken thighs with island herbs
Contramuslo de pollo payés con hierbas de la isla

Cordero ibicenco 🍷🍴

36€

Ibizan lamb served with potato terrine and carrot sauce
Acompañado de terrina de patata y salsa de zanahoria

Coliflor con vinagreta de frutos secos 🌿🍷🍴

20€

Cauliflower with nuts vinaigrette

Paccheri con carabinero 🌿🍷🍴🍴🍴

48€

Paccheri stuffed with carabinero, the best of the Ibizan sea
Pasta rellena con lo mejor del mar de Ibiza

Carbonara de la Isla Blanca 🌿🍷🍴🍴🍴

28€

Ibizan carbonara with artisanal guanciale from the island
Carbonara tradicional con guanciale artesanal de la isla

CON COMPAÑÍA

Cogollos braseados ✓ 🥬 🍷 🍴

Grilled lettuce hearts

10€

Ensalada ibicenca ✓ 🥬 🍷 🍴

Ibizan green salad with fresh cherry tomatoes and Mediterranean dressing
Con cherries frescos y aliño Mediterráneo

10€

Patatas fritas de la casa ✓

Crispy and golden french fries

8€

Bimi al jospers ✓

Jospers grilled bimi

12€

Pimientos del piquillo a la Lumbre ✓ 🍷 🍴

Fire-roasted piquillo peppers

12€

DEL HORNO

Lima, limón y almendra ✓ 🥬 🍷 🍴

Soft almond sponge cake infused with citrus zest
Bizcocho jugoso de almendra con cítricos

12€

Algarroba y Chocolate ✓ 🥬 🍷 🍴 🍷 🍴

Chocolate and carob rich dessert, blending deep flavours with natural sweetness
Postre intenso de chocolate y algarroba, combinando sabores profundos con dulzura natural

12€

Greixonera al estilo Lumbre 🥬 🍷 🍴

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

12€

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

Tiramisú de Café Caleta ✓ 🥬 🍷 🍴

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

12€

