



· THE BEACH LIFESTYLE ·

Desayunos · Breakfast

- | | | | |
|--|--------|--|--|
|   Bowl de yogurt natural con granola casera y fruta
Yogurt bowl with homemade granola and fresh fruit | 10 € | Huevos revueltos con:
Scrambled eggs with: | |
| | | Tomate cherry, aguacate y albahaca 12,50 €  | |
| | | <i>Tomato Cherry, Avocado and basil</i> | |
| Tostada de pan a elegir de espelta u hogaza de trigo de masa madre:
Bread toast to choose, spelt or sourdough wheat loaf | | Tomate asado y champiñón 13,60 €  | |
| | | <i>Roasted tomato and mushroom</i> | |
|  Tostada con tomate y aguacate
Avocado and tomato toast | 5 € | Salmón curado Eat Is Life, tomate asado y salsa de yogurt y eneldo y tostada 16 €    | |
| | | <i>Eat Is Life cured salmon, roasted tomato and yogurt-dill sauce. With toast</i> | |
|   Tostada con aguacate y queso de cabra 6 €
Avocado and goat cheese toast | 6 € | Bowl de Açaí con granola casera y frutas 11,50 €  | |
| | | <i>Açaí bowl with homemade granola and fruits</i> | |
|   Tostada con tomate, aguacate, huevo revuelto y rúcula
Tomato, avocado, scrambled eggs and rocket salad toast | 9,80 € | | |

Horno a la Piedra

- | | | | |
|---|---------|--|--|
|    Triangulitos "Hulk", Baba Ganoush, cebollas caramelizadas, almendras, queso feta y salsa de tahini.
Triangles "Hulk", Baba Ganoush, caramelized onions, almonds, feta cheese and tahini sauce | 15 € | | |
| Coca con base de espelta y cúrcuma a la brasa
Grilled coca with spelt and turmeric dough | | | |
|   Salsa de tomate fresco, mozzarella, albahaca, orégano, oliva kalamata
Fresh tomato sauce, local mozzarella, basil, oregano, kalamata olives | 16 € | | |
|   Tomates cherry confit, alcachofas asadas, brócoli, queso gorgonzola y virutas de parmesano
Cherry tomatoes, artichokes, broccoli, gorgonzola cheese and parmesan | 17 € | | |
|   Salsa de tomate fresco, tomate cherry confit, mozzarella de buffala, pesto, jamón serrano y rúcula
Fresh tomato sauce, cherry tomato confit, buffalo mozzarella, pesto, serrano ham and ruculla | 18,50 € | | |
|   Portobelo asado, cebolla a las brasas, tomate asado, berenjena ahumada y ricota fresca
Roasted portobelo, grilled onion, roasted tomato, smoked aubergine and fresh ricotta | 18 € | | |



Bbq – proteínas a la brasa

Todas nuestras carnes han sido alimentadas con pasto

Solomillo de ternera • Beef tenderloin	28 €
Vacío de ternera Argentina /Uruguay (flap meat) Black Angus	24,50 €
Entraña • Skirt steak	22 €
Pollo cuk marinado estilo thai • Thai marinated cuk chicken	18,50 €
Gamba roja • Red shrimp	30 €
Lubina • Sea bass	22 €
Calamar de Ibiza • Ibiza squid	22 €
Pescado del día • Fish of the day	S/M

GUARNICIONES

Ensalada de la huerta 4,50 € • Matrimonio - patata y boniato 5 € • Mix de setas provenzal 5,50 €

De la Cocina

- | | |
|---|---|
|   Hummus de garbanzos con crudites y pan de pita 12 €
Chickpeas hummus crudités, and pita bread | Calamar Patagónico crispy con salsa lactonesa de chili y barbacoa casera 15 €
Crispy Patagonian Squid with chili lactonese sauce and homemade barbecue |
| Ensalada de tomates de Ibiza, alcachofas encurtidas y burrata 16 €
Ibiza tomato salad, pickled artichokes and burrata | Mejillones con salsa curry massaman casero 15 € 
Mussels with homemade massaman curry sauce |
| Ensalada de la huerta 12 €
Garden Salad | Pulpo EAT IS LIFE , marinado, cremoso de raíz de apio, aliño de ajo negro y pimenton de la vera 21 € 
EAT IS LIFE marinated grilled octopus with creamy celery root, black garlic dressing and "de la vera" paprika |
| Bowl super food de quinoa y tofu con vinagreta de Tahini y Miso 17,50 €
Quinoa and tofu super food bowl with Tahini and Miso vinaigrette | Hamburguesa thai de salmón (170 gr), pan de carbón, mayonesa tofu 18,50 €   
Thai salmon burger (170 gr), black bread, tofu mayonnaise |
| Bowl de legumbres, boniato, aguacate, pico de gallo y mix de hierbas 18,50 €
Legumes bowl, sweet potato, avocado, "pico de gallo" and herbs | Carpaccio de lomo de Angus, buqué de la huerta, vinagreta de soja, romero y miel 18 € 
Angus loin carpaccio, garden bouquet, soy vinaigrette, rosemary and honey |
|   Pasta corta con salsa verde, kale, tomate cherry, champignón, ricota local fresca y avellanas 17 €
Short pasta with green sauce, kale, cherry tomato, mushroom, fresh local ricotta and hazelnuts | |

Postres

- | | |
|--|------|
| Plato de fruta de temporada (Seasonal fruit platter) | 15 € |
| Cheese cake vegana / Bomba de chocolate / Helados (3 bolas) | 8 € |
| Carpaccio de piña con mix de frutas, chili, cilantro y helado casero de curcuma y limón | 8 € |



Lácteos



Frutos Secos



Gluten



Huevo



Mostaza



Sésamo



Soja



Marisco



Pescado



Apio

Zumos 50 cl

Naranja • Orange	4,50 €
Manzana • Apple	5 €
Zanahoria • Carrot	5 €
Selfie (3ing Max)	6,45 €

Superzumos 50 cl

Subidón de Wheatgrass Wheatgrass High Zanahoria, Manzana, Apio, Perejil, Hierba de Trigo Carrot, Apple, Celery, Parsley, wheatgrass	6,95 €
Zumo ABC • ABC Juice Manzana, Remolacha, Zanahoria Apple, Beetroot, Carrot	6,95 €
Bomba C • C Bomb Naranja, Pomelo, Kiwi, Equinacea Celery, Carrot, Garlic, Apple, Ginger	6,95 €
Sistema Inmune Immune System Apio, Zanahoria, Ajo, Manzana, Jengibre. Celery, Carrot, Garlic, Apple, Ginger	6,95 €
Antiresaca • Anti-Hangover Menta, Jengibre, Limón, Manzana • Mint, Ginger, Lemon, Apple	6,95 €
Super Verde • Super Green Perejil, Cilantro, Apio, Pepino, Brócoli, Manzana, Kale // Parsley, Coriander, Celery, Cucumber, Broccoli, Apple, Kale	7,95 €
Eat Is Life Zanahoria, Apio, Remolacha, Pepino, Espinaca, Kale, Jengibre, Manzana, Limón, Lima // Carrot, Celery, Beetroot, Cucumber, Spinach, Kale, Ginger, Apple, Lemon, Lime	8,50 €
Lemon Skin • Lemon Skin Manzana, Naranja, Limón entero, Kiwi • Apple, Orange, Whole Lemon, Kiwi	6,95 €
Vitamina C Limón, Lima, Kiwi, Naranja, Jengibre, Miel de Flores // Lemon, Lime, Kiwi, Orange, Ginger, Flower Honey	6,95 €

Súper Shots

Jengibre	3 €
Jengibre Limón y Cúrcuma	3 €

Smoothies

Canario Aguacate, Manzana, Limón, Perejil Avocado, Apple, Lemon, Parsley	6,50 €
Kali Connection Aguacate, Kale, Manzana, Limón, Espirulina, y Chlorella // Avocado, Kale, Apple, Lemon, Spirulina, and Chlorella	10 €
Cacao Maravillao Cacao, Leche de Almendra. Agave, Aguacate, Nueces, Maca // Cacao, Almond Milk, Agave, Avocado, Walnuts, Maca	10 €
Purple Haze Açai, Platano, Leche de Arroz, Coco, Dátiles, Almendra, Semilla de Cáñamo Açai, Banana, Rice Milk, Coconut, Dates, Almond, Hemp seeds	12 €
Zurra de Peter Açai, Plátano, Arandano, Frambuesa, Naranja, Maca // Açai, Banana, Cranberry, Raspberry, Orange, Maca	12 €
Keto Boost Aguacate, Frambuesa, Espirulina, Leche de Coco, Cacao // Avocado, Raspberry, Spirulina, Coconut milk, and Cacao	10 €

Cafés

Expreso	1,90 €
Cortado	2,50 €
Americano, Con leche	2,80 €
Capuchino	3 €
Carajillo	2,80 €
Té Negro Earl Gre	3 €
Té Verde Sencha	3 €
Té Lemongrass y Jengibre	3 €

Aguas

Numen 0,5l	4 €
San Pelegrino 0,5 L con gas	4 €

Refrescos

Coca-Cola (Clásica, Zero)	2,50 €
Tónica (hibiscus, pimienta, heritage)	2,50 €
Limón, naranja	2,50 €
Ginger Ale	2,50 €
Ginger Beer	2,50 €
Soda	2,50 €

Cerveza

Caña Estrella Damm	3 €
Botella	3 €
Sin alcohol	3 €
Con limón	3 €

Signature Cocktails

Delectamenti	14 €
Bombay Sapphire gin, Sandia, Naranja, jengibre, sirope de agave, Limón.	
Farmer's botanical organic gin, Watermelon, Orange, Ginger, Agave Syrup, Lemon	
Belice Style	14 €
Ron Bacardi 8, manzana, limón, clara de huevo, maca y agave.	
Bacardi 8 rum, apple, lemon, egg white, maca and agave.	

Cool Spicy	14 €
Tequila Volcán, piña, chilli, lima y Ginger beer.	
Tequila Volcán, pineapple, chilli, lime and ginger beer	

Alma	14 €
Vodka Grey Gosse, fresa, melón, limón, miel y espirulina.	
Grey Gosse Vodka, strawberry, melon, lemon, honey and spirulina.	

Eat is Life Spritz	12 €
Aperol, Martini Rosso, St. Germain, Cava, Menta, Canela	

Classics
Cocktails
10 €

Spirits

GINEBRAS

Hendrick's	12 €	
G'vine	14 €	
Gin Mare	14 €	
Brockman's	14 €	
Tanqueray	12 €	
Bombay	12 €	
Seagram's	12 €	
Puerto de Indias	12 €	
Larios Rosé	12 €	
Monkey 47	14 €	
Farmer's Botanical	12 €	

WHISKY

Macallan 12 años	14 €	6 €
Jack Daniel's	12 €	5 €
Johnnie Walker Red	12 €	4 €
Johnnie Walker Black	12,5 €	4,5 €
White Label	12 €	4 €
Ballantines	12 €	4 €
Jameson	12 €	4 €

VODKA

Grey Goose	14 €	5 €
Belvedere	14 €	5 €

RON

Bacardi blanco	10 €	3 €
Barceló	12 €	4 €
Brugal	12 €	4 €
Bacardi 8	14 €	5 €
Havana 7	12 €	5 €
Santa Teresa	10 €	3 €
Zacapa 23	14 €	6 €

Tequila Mezcal

	COMBINADO	CHUPITO
Patrón Silver	14 €	5 €
Patrón Reposado	15 €	6,5 €
Patrón Café	12 €	5 €
Volcán	14 €	5 €
Los Siete Misterios	12 €	5 €

Licores y aperitivos

Hierbas Ibicencas Mari Mayans	7 €	4 €
Limoncello	6 €	3,5 €
Jägermeister	6,5 €	4 €
Fernet	12 €	3,5 €
Cointreu	6,50 €	4 €
Baileys	6,50 €	4 €
Amaretto	6 €	3 €
Licor 43	6 €	3 €
St Germán	6,50 €	4 €
Tía maría	6,50 €	4 €
Martini Blanco	7 €	
Martini Rosso	7 €	
Frangelico	7 €	4 €

Vinos Blancos

	COPA	BOTELLA
Marqués Riscal , Sauvignon Blanc, Rueda	6 €	21 €
Soplo , Malvasía, VD.O.Valencia (España)	5 €	20 €
Javier Sainz Vit Verdejo , Verdejo, D.O.Rueda (España)		23 €
Quinta Luna , Verdejo, V.T. Castilla y León		32 €
Finca Legardeta , Chardonnay, Navarra		30 €
A.Bichot Domain Long-Depaquit , Chablis, DO Borgoña		45 €
Godeval , Godello, D.O.Valdeorras (España)		28 €
Les Brugueres , Garnacha, D.O.Priorat (España)		33 €
Zarate , Albariño, Rias Baixas		30 €
Urban , Riesling, Mosel (Alemania)		26 €
Simonet Febvre , Sauvignon Blanc, Francia, Bourgogne (Francia)		32 €
Livio Feluga Pinoit Grillo , Pinot Gris, Friuli (Italia)		40 €

Vino Rosado

Excellent Marqués de Cacerés , Garnacha Negra, Tempranillo, DO Rioja	6 €	22 €
Belle Annee Rosé , Garnacha Syrah, DO Vin de France		26 €
Mirabeau Pure Rose , Garnacha Syrah, DO Côtes de Provence (Francia)		32 €
Domaines Ott , Côtes de Provence (Francia)		64 €
Whispering Angel , Grenache, cinsault y rolle, Côtes de Provence (Francia)		54 €

Vino Tinto

La Bicicleta Voladora Rioja , Tempranillo, Viura, DO Rioja (España)	6 €	22 €
Valdehermoso Joven Eco , Tempranillo, D.O.Ribera del Duero (España)	6 €	22 €
Casa Castillo Vino de Finca , Monastrell, Garnacha Negra, DO Jumilla (España)		28 €
Pagos de Anguix Costalara , Tinto fino, D.O. Ribera del Duero (España)		42 €
Albert Bichot Vieilles Vignes , Pinot Noir, DO Borgoña		40 €
Orben , Tempranillo, Rioja		45 €
GR-174 , Garnacha Negra, Merlot, DO Priorat		30 €
PSI , Tempranillo, Ribera del Duero (España)		78 €
Terrazas de Los Andes , Malbec, Mendoza (Argentina)		38 €
Plom , Garnacha Negra, DO Terra Alta Priorat		60 €
Famille Perrin , Garnacha, Syrah, A.o.c. Côtes du Rhône		35 €

Cavas y Prosecos

Rafael Dalbo , Prosecoltalia, Veneto (Italia)	22 €
Privat Brut , Cava	24 €
Juve & Camps Millesime , Perellada, macabeo y chardonnay, D.O.Cava (España)	45 €
Raventos I Blanc Nit Rosé , Cava, Cataluña	48 €

Sangrías

Sangría Eat Is Life	30 €
Sangría Blanco / Tinto	28 €
Sangría de Cava	32 €
Sangría Champagne (Moët Brut)	100 €

Champagnes

Moët Brut , A.O.C Champagne	90 €
Moët Rose , A.O.C Champagne	110 €
Moët Ice , A.O.C Champagne	100 €
Ruinart Brut , A.O.C Champagne	130 €
Ruinart Rosé , A.O.C Champagne	130 €
Laurent Perrier , A.O.C Champagne	100 €
Laurent Perrier Rosé , A.O.C Champagne	120 €
Dom Pérignon Vintage , Dom Pérignon	260 €

