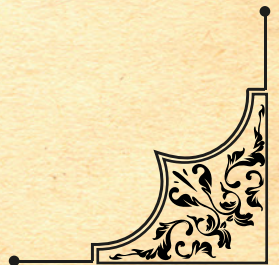
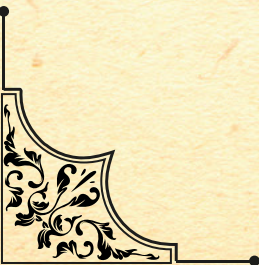
An ornate, oval-shaped frame with intricate scrollwork and floral patterns, surrounding the word "Menu".

Menu



Entrantes



Ensalada Caprese

Con Tomate Raf, Mozzarella de Búfala y Albahaca Fresca.

Caprese Salad with Raf Tomato, Bufala Mozzarella and Fresh Basil.

Ensalada Caesar

Con Pollo Payés Ibicenco a la Brasa.

Caesar Salad with Grilled Ibiza Country Chicken.

Ensalada de Rúcula

Con Escamas de Queso Parmesano, Olivas Negras y Tomate Cherry.

Arugula Salad, Parmesan Cheese Flakes, Black Olives and Cherry Tomatoes.

Ensalada Asiática de Pulpo

Con Patata Laminada, Mousse de Aguacate y Salsa Wasabi.

Octopus Served with Laminated Potatoes, Avocado Mousse and Wasabi Sauce.

Burrata de Puglia

Burrata sobre Colchón de Vegetales Asados y Piñones.

Burrata Served Over a Bed of Roasted Vegetables and Pine Nuts.

Ensalada de Quinoa Real Vegana

Con Quinoa, Tofu, Aguacate, Sésamo y Tomates Secos.

Royal Vegan Quinoa Salad Served with Tofu, Avocado, Sesame and Dried Tomatoes.



Si desea información sobre Alérgenos pregunte a nuestros camareros.

For information on Allergens ask our staff.

Queso de Cabra Crocante

Sobre Colchón de Espinacas Tibias y Nueces Dulces.

Crispy Goat Cheese Served Over a Bed of Warm Spinach and Sweet Nuts.

Foie Fresco Templado

Sobre Cama de Manzanas y Vinagre de Miel.

Warm Fresh Foie on Layered Apples and Honey Vinegar.

Carpaccio de Solomillo

De Ternera Argentina con Rúcula Salvaje y Escamas de Parmesano.

Argentine Beef Carpaccio with Wild Arugula and Flaked Parmesan Cheese.

Jamón Ibérico de Bellota

De Corte Artesanal con Tostadas de Pan Rústico con Tomate.

Traditionally Sliced Iberico Ham with Rustic Toast and Tomato.

Terrina de Foie Gras

Sobre Confitura de Dátiles e Higos y Pan Tostado.

Foie Gras Terrine on Dates and Figs Confiture and Toasted Bread.

Steak Tartar

De Solomillo de Ternera Marinado sobre Mascarpone y Foccacia Crocante.

Marinated Beef Fillet Steak on Mascarpone and Crunchy Foccacia.



*Si desea información sobre Alérgenos pregunte a nuestros camareros.
For information on Allergens ask our staff.*

Carpaccio de Pulpo

Marinado en Humo.

Smoke Marinated Octopus Carpaccio.



Tartar de Atún

Con Mousse de Aguacate y Hierbas Frescas.

Tuna Tartar with Avocado Mousse and Fresh Herbs.



Ceviche Peruano

De Pescado Blanco Fresco, Boniato, Cebolla Roja, Chili, Lima y Cilantro.

Fresh White Fish, Sweet Potatoe, Red Onions, Chili, Lime and Coriander.

Tiradito Nikkei

Carpaccio de Pescado Blanco al Maracuyá.

Fresh White Fish Carpaccio with Passion Fruit Sauce.

Salteado de Vieiras y Langostinos

Con Espaguetis Verdes, Vegetales y Jugos de Mar.

Sautéed Scallops and Prawns, Green Spaghetti, Vegetables and Sea Juices.



Si desea información sobre Alérgenos pregunte a nuestros camareros.

For information on Allergens ask our staff.

Principales

A decorative flourish consisting of a horizontal line with diamond-shaped ends, and a central sunburst or fan-like pattern below it.

La Raza Bovina "Black Angus Nebraska" es conocida por su característico Color Negro. Por su Carne suave y textura muy tierna se considera como una de las Mejores para Cocinar a la Brasa.

The "Black Angus Nebraska" strain is known for its characteristic Black Colour. Due to its soft Meat and very tender texture, it is considered among the Best Meats for Grill and Barbecue.



Lomo Alto de Nebraska

*Ternera Black Angus 100% con Calabaza Asada y Ragout de Setas.
Nebraska 100% Angus Beef Top Sirloin with Roasted Pumpkin and
Mushroom Ragout.*

T-Bone Black Angus (1 Kg)

*Chuletón Black Angus 100% acompañado de Papines y Tomates
Asados en Salsa Chimichurri. (1 Kg recomendado para 2 personas).
Black Angus 100% T-Bone with Baby Potatoes and Roasted
Tomatoes in Chimichurri Sauce. (1 Kg recommended for 2 people).*

Vacio Black Angus

*Vacio Black Angus 100% con Vegetales al Grill y Escamas
de Queso Stracchino.
Black Angus 100% Thin Flank with Grilled Vegetables and Stracchino
Cheese Flakes.*



*Si desea información sobre Alérgenos pregunte a nuestros camareros.
For information on Allergens ask our staff.*



Solomillo de Ternera Argentina

*Angus 100% con Gratén Casero de Patatas en Crema de Mostaza.
100% Angus Argentine Fillet Steak with Homemade Potatoes
Gratin in Mustard Cream.*

Solomillo al Foie

*Ternera Argentina 100% Angus a la Brasa, Patatas, Foie
Asado, Espárragos y Salsa Pimienta.
100% Angus Argentine Grilled Fillet Steak, Roasted Foie,
Potatoes, Asparagus and Pepper Sauce.*

Entrecot de Ternera Argentina

*100% Angus con Puré de Patatas, Cebollas Confitadas y Mousse
de Berenjenas Asadas.
100% Angus Argentine Rib Steak with Mashed Potatoes, Onion
Confit and Grilled Aubergine Mousse.*

Ojo de Bife Argentino

*100% Angus con Guarnición Especial de Nuestro Chef.
100% Argentine Ribeye Garnished with Our Chef's Special.*

Entraña de Ternera Argentina

*Con Gratén Casero de Patatas en Crema de Mostaza.
Argentine Flank Steak with Homemade Potatoes Gratin
in Mustard Cream.*



*Si desea información sobre Alérgenos pregunte a nuestros camareros.
For information on Allergens ask our staff.*

Hamburguesa Gourmet (200gr)

De Ternera Argentina 100% Angus, Pan Casero, Cebolla Caramelizada, Foie Fresco y Ensalada del Chef.

Gourmet Burger. 100% Argentine Angus Beef, Homemade Bread, Onion Confit, Fresh Foie and Chef Salad.

Brocheta de Solomillo

De Ternera Argentina 100% Angus con Detalle de Mango y Hojas Verdes Seleccionadas.

100% Argentine Angus Beef Brochette with Mango and Selected Green Salad.

Chuletas de Cordero

Con Glacé de Teriyaky, Cous Cous de Verduras y Chutney de Mango.

Lamb Chops with Teriyaky Sauce, Vegetables Cous Cous and Mango Chutney.

Solomillo de Cordero

Marinado en Romero Fresco a la Brasa con Puré de Patatas, Cebollas Confitadas y Mousse de Berenjenas Asadas.

Grilled Lamb Fillet Marinated in Fresh Rosemary with Mashed Potatoes, Onion Confit and Grilled Aubergine Mousse.



*Si desea información sobre Alérgenos pregunte a nuestros camareros.
For information on Allergens ask our staff.*

Confit de Pato

*Con Gratén Casero de Patatas en Crema de Mostaza.
Grilled Duck Confit with Homemade Potatoes Gratin in
Mustard Cream.*

Pollo Payés Ibicenco

*Con Verduras Seleccionadas Asadas y Escamas de Jengibre.
Ibiza Country Chicken with Selected Roasted Vegetables
and Flaked Ginger.*

Wok Vegetariano

*Arroz Jazmín Salteado con Vegetales Seleccionados y
Setas Shitake.
Sautéed Jazmin Rice with Selected Vegetables and Shitake
Mushrooms.*



Pasta Fresca Casera:

Rellena de Espinacas y Ricotta en Salsa de Tomate

*Fresh Homemade Pasta Stuffed with Spinach and Ricotta
in Tomato Sauce.*

Ravioloni Negro Casero Relleno de Bogavante en Salsa de Puerros

Black Homemade Ravioloni Stuffed with Lobster in Leeks Sauce.



*Si desea información sobre Alérgenos pregunte a nuestros camareros.
For information on Allergens ask our staff.*

Lomo de Bogavante Salvaje

A la Brasa sobre Colchón de Bok Choy y Salsa Tártara.

Grilled Lobster Served Over a Bed of Bok Choy and Tartar Sauce.

Dorada Papillote Estilo Thai

Con Vegetales, Aromatizada con Leche de Coco y Lemon Grass

Acompañado con Arroz Thaiandés Vaporizado.

Golden Bream in Parchment Thai Style, Vegetables, Lemon Grass

and Coconut Milk Flavored, Served with Thai Steamed Rice.

Lubina a la Brasa

Con Espinacas Tibias, Patata Rosti y Arroz Thaiandés al Vapor.

Grilled Sea Bass with Warm Spinach, Rosti Potatoe and

Thai Steamed Rice.

Gambas a la Plancha

Sobre Cristales de Sal Maldon y Mix de Hojas Verdes Seleccionadas.

Grilled Prawns with Mix of Selected Salad Leaves on Maldon

Salt Crystals.

Pulpo a la Brasa

Marinado en Ajos Confitados con Papines Asados, Cebolla

Caramelizada y Crujiente de Bacon.

Grilled Octopus Marinated in Garlic Confit with Baby Potatoes,

Onion Confit and Crispy Bacon Chip.



Si desea información sobre Alérgenos pregunte a nuestros camareros.

For information on Allergens ask our staff.

Kid's Menu

Kiddy Ensalada Caprese

Con Tomate Fresco, Burrata Pugliese y Albahaca.

Fresh Tomato, Burrata Pugliese and Basil.

Kiddy Brocheta de Solomillo

De Ternera Argentina con Arroz Blanco.

Little Argentine Beef Brochette with Rice.

Kiddy Pollo Payés

A la Plancha con Puré de Patatas.

Country Chicken with Mashed Potatoes.

Kiddy Pasta

Rellena de Espinacas y Ricotta en Salsa de Tomate.

*Fresh Homemade Pasta Stuffed with Spinach and Ricotta
in Tomato Sauce.*



Si desea información sobre Alérgenos pregunte a nuestros camareros.

For information on allergens ask our staff.

Pastres Dessert

A decorative flourish consisting of a horizontal line with diamond-shaped ends, a central vertical line, and symmetrical scrollwork and leaf-like patterns extending downwards from the center.

Apple Rolls

Rollos Tibios de Masa Crocante Rellenos de Manzana y Dátiles con Helado de Vainilla.

Warm Crispy Rolls Stuffed with Dates, Apple and Vanilla Ice Cream.

Crêpe Brûlée

Crêpe Tibio Caramelizado Relleno de Dulce de Leche con Helado de Yogur.

Warm Caramelized Crêpe Stuffed with Caramel, Topped with Yogurt Ice-Cream.

Tarta de Queso

Con Salsa de Frutos Rojos.

Cheesecake with Red Fruits Sauce.

Tiramisù Casero

Homemade Tiramisu.



*Si desea información sobre Alérgenos pregunte a nuestros camareros.
For information on Allergens ask our staff.*

Tarta Casera de Zanahoria y Jengibre

Con Helado de Yogur y Nueces.

Homemade Carrot and Ginger Cake with Yogurt Ice Cream and Nuts.

Sopa Fría de Piña

*Con Corazón de Sorbete de Frambuesa Natural
y Azúcar Crocante.*

*Cold Pineapple Soup with Natural Raspberry Sorbet
and Crusty Sugar.*

Sorbete Exótico

Sorbete Artesanal de Frutas Exóticas Variadas.

Artisanal Exotic Fruits Varie Sorbet.



Si desea información sobre Alérgenos pregunte a nuestros camareros.

For information on Allergens ask our staff.

Café - Coffee

Café Espresso o Americano

Capuccino

Café Irlandés (Whisky y Nata)

Café Km5 (Baileys y Nata)

Café de Roma (Grappa Amaretto y Nata)

Té - Tea

Té de Menta Fresca Km5

Fresh Mint Tea.

Selección Especial ®evolution Tea

Puros - Cigars

Tenemos a su Disposición Carta de Puros

We Have a Cigars Menu Available.



*Si desea información sobre Alérgenos pregunte a nuestros camareros.
For information on Allergens ask our staff.*



Ctra. SANT JOSEP, Km 5,6. Ibiza
Tel. R.S.V +34 971 396 349 • +34 696 255 100
reservas@km5-lounge.com • info@km5-lounge.com
www.km5-lounge.com