

“CASA MATE” - RITUAL

DE 17H A 19H

Descubre la primera experiencia de mate en la isla con nuestros exclusivos blends artesanales elaborados por Chamana con yerba argentina orgánica y mezclas de hierbas, flores, frutas y especias locales. Te invitamos a sumergirte en el ritual argentino del mate, una tradición que simboliza amistad, conexión y comunidad.

KIT DE MATE COMPLETO (2 PERSONAS)

10€

Calabaza, bombilla de acero inoxidable, un blend a elección, termo con agua caliente.

Blends Artesanales

ANDINA

Floral y perfumada. Ideal para despertar todos sus sentidos. Elaborada con hierbaluisa, menta andina, lavanda, pimienta rosa y flores de hinojo.

SERRANA

Anti-estrés, aporta el aroma y la belleza de las flores, con un toque herbal. Elaborada con manzanilla, verbena, melisa y flores de romero.

PAMPEANA

Cítrica y refrescante. Elaborada con pétalos de caléndula, menta peperina, cáscara de limón y flores de tomillo. Perfecta como estimulante energético.

BEBIDAS

CLUB MATE

6 €

REFRESCOS

4 €

AGUA CON O SIN GAS

3 €

ESPRESSO

2 €

IBIZA

CHAMANA

TAPAS ARGENTINAS & COCKTAILS HERBALES

4 Carrer Josep Lluís Sert
Platja Den Bossa



TAPAS SALADAS



Carnes Argentinas

DÚO DE EMPANADAS ARGENTINAS / UNIDAD

10 € / 6 €

Carne cortada a cuchillo criolla, carne picante o capresse

CAZUELA DE CHORIZO ARGENTINO ASADO

9 €

Chorizos salteados en cerveza roja artesanal, mezclados con hierbas frescas y especias locales.

MOLLEJA ASADA

Delicada molleja asada, trinchada finamente y servida con una salsa de chimichurri casero y hierbas aromáticas.

13 €

LOMITO ARGENTINO DESMENUZADO

Sandwich de ternera desmenuzado y cocido a fuego lento con hierbas aromáticas y especias. Acompañado de salsa chimichurri o criolla.

14 €

CHORIPÁN ARGENTINO

Jugoso choripán gourmet con chorizo argentino, servido en un pan artesanal. Acompañado de salsa chimichurri o criolla.

12 €

MILANESITAS ARGENTINA CON SU SALSA

11 €

Dúo de milanesas tiernas de ternera rebozadas con hierbas frescas en pan rallado casero. Topping de salsa criolla y mayonesa de la casa.

ENTRAÑA DE ANGUS ARGENTINO TRINCHADO

15 €

Jugoso y tierno bife de chorizo argentino trinchado, cocido a la perfección, reducción de vino tinto.

TABLA DE CARNE PARA DOS

26 €

Una exquisita selección de carnes argentinas para compartir: entrecot trinchado, molleja asada, chorizo criollo y matabrito acompañados de salsas tradicionales.



Del Mar y De La Huerta

HUMMUS DE BERENJENAS AHUMADAS

10 €

Suave preparación cremoso de berenjenas asadas, ajo, limón y aceite de oliva virgen extra. Pan masa madre.

MARINADA DE AJÍES ASADOS

8 €

Delicada mezcla de tres ajíes asados y marinados al vino blanco, ajo, y hierbas frescas. Acompañada de pan masa madre.

GAMBAS FRESCAS AL AJILLO

17 €

Gambas frescas cocidas en cazuela de barro con aceite de oliva extra virgen, ajo, guindilla seca y perejil fresco.

PAPAS RUSTICAS

6 €

Crujientes papas fritas caseras, servidas en mayonesa de la casa.

TAPAS DULCES

HELADO SUPER DULCE DE LECHE CASERO

7 €

Cremoso helado artesanal de dulce de leche, cubierto con dulce de leche repostero y nueces.

CHOCOTORTA ARTESANAL ARGENTINA

8 €

Auténtico postre argentino sin cocción que combina galletitas de chocolate bañadas en café con una suave mezcla de dulce de leche y crema.

PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE

7 €

Crocantes panqueques caseros rellenos de dulce de leche flambeados al rum.

