



IBIZA

# CHAMANA

TAPAS ARGENTINAS & COCKTAILS HERBALES



4 Carrer Josep Lluís Sert  
Platja Den Bossa





# TAPAS



sust., f. Pequeños platos, grandes sabores. ¡Comparte si te complace!

3 TAPAS POR PERSONA RECOMENDADAS

## Carnes Argentinas

### DÚO DE EMPANADAS

11 €

Carne cortada a cuchillo criolla, carne picante o capresse, servidas con salsa chimichurri casera.

### LOMITO DESMENUZADO

13 €

Bocadillo de ternera desmenuzado, cocido a fuego lento con hierbas aromáticas y especias. Servido en un pan artesanal, acompañado de salsa chimichurri o criolla.

### MOLLEJA DE TERNERA ASADA

17 €

Delicada molleja de ternera asada, trinchada y servida con salsa chimichurri casera y perejil fresco.

### CAZUELA DE CHORIZO ASADO

10 €

Chorizo criollo argentino trinchado salteado en cerveza roja artesanal.

### ENTRAÑA DE ANGUS TRINCHADO

16 €

Delicioso corte de carne de ternera típico de Argentina trinchado, con reducción de vino tinto.

### MILANESITAS CON SU SALSA

11 €

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

### CHORIPÁN

12 €

Bocadillo con jugoso chorizo argentino, servido en un pan artesanal. Acompañado de salsa chimichurri o criolla.

### TABLA DE CARNEs (600gr)

32 €

Una exquisita selección de carnes argentinas: entraña de Angus argentino trinchado, Molleja asada, Chorizo criollo y Secreto Ibérico. Acompañados de salsas chimichurri o criolla.



# Del Mar y De La Huerta

## CAVIAR DE BERENJENAS AHUMADAS

Suave preparación cremosa de berenjenas asadas, ajo, limón, tomates deshidratados y aceite de oliva virgen extra. Acompañada de pan masa madre.

10 €

## MARINADA DE TRES AJÍES ASADOS

Delicada mezcla de tres ajíes asados y marinados al vinagre blanco, ajo, y hierbas frescas. Servida fría, acompañada de pan masa madre.

8 €

## GAMBAS FRESCAS AL AJILLO

Gambas frescas salteadas con aceite de oliva extra virgen, ajo, guindilla seca y perejil fresco. Acompañada de pan masa madre.

17 €

## PAPAS RÚSTICAS

Crujientes papas fritas caseras, servidas en mayonesa Chamana.

7 €

## PROVOLONE CON CHUTNEY DE TOMATE

Queso provolone fundido al horno en cazuela de barro con chutney picante de tomate y un toque de pesto fresco. Acompañado pan de masa madre.

14 €

# TAPAS DULCES

## HELADO SUPER DULCE DE LECHE CASERO

9 €

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

## CHOCOTORTA

10 €

Auténtico postre argentino casero 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

10 €

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





# “CASA MATE” - RITUAL

DE 18H A 19H30H

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.

