

Cabo

DUO

FORMENTERA

CHAPTER 2025



Mundo plano, mar revuelto,
2 estrellas y sus barcos

J/P

Entrantes

Starters

REAL CAVIAR OSCIETRA, BLINIS Y CREMA ÁGRIA CON ENELDO [1, 4, 8]	95
OSTRAS GILLARDEAU N°2 AL NATURAL (Tres unidades) NATURAL OYSTERS AMELIE (Three units) [13]	27
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100%, CON TOMATE Y PAN DE CRISTAL 100% IBERIAN ACORN-FED CURED HAM WITH TOMATO AND BREAD [1, 12]	38
CARPACCIO DE CIGALA, MISO Y HUEVAS DE TRUCHA LANGOUSTINE CARPACCIO, MISO VINAIGRETTE & TROUT ROE [3, 7]	59
AGUACHILE MEJICANO, GAMBA ROJA Y TOTOPOS MEXICAN AGUACHILE WITH RED PRAWN AND CRISPY TORTILLA CHIPS [1, 3, 8]	60
TUNA TRUFFLE TUNA TRUFFLE [4, 7, 9]	48
TARTAR DE ATÚN -ALIÑADO COMO UN STEAK TATAR CLÁSICO- CON PATATA PAJA TUNA TARTAR -DRESSED IN THE STYLE OF A CLASSIC STEAK TARTARE- WITH CRISPY JULIENNE POTATOES [2, 10, 12]	35
CEVICHE DE LUBINA, BONIATO Y CANCHA SEABASS CEVICHE, ROASTED SWEET POTATO & TOASTED PERUVIAN CORN. [1, 3, 4, 9]	23
TATAKI DE VACA CON SÉSAMO, DAIKON Y TRUFA BEEF TATAKI, DAIKON RADISH & TRUFFLE [7, 11]	25
MEJILLONES A LA BRASA GRILLED MUSSELS [13]	24
CARABINEROS A LA BRASA GRILLED CARABINEROS [13]	28 /ud
CALAMARES A LA ANDALUZA ANDALUSIAN STYLE SQUIDS [1, 2, 8, 13]	24
POLLO FRITO SATAY SATAY FRIED CHICKEN [1, 4, 5, 7, 10]	29
TEMPURA DE BOGAVANTE HOMARD-LOBSTER TEMPURA [1, 3, 8]	65
ALCACHOFAS AL ROMESCU GRILLED ARTICHOKEs WITH ROMESCO SAUCE. [1, 6]	22
ESPÁRRAGOS AL PESTO DE PISTACHO ASPARAGUS WITH PISTACHO PESTO [6, 8]	24

Ensalados/Salads

ENSALADA GRIEGA CON TOMATES IBICENCOS, PEPINO, MELÓN Y QUESO FETA GREEK SALAD, IBIZAN TOMATOES, CUCUMBER, MELON AND FETA CHEESE (1, 4, 12)	26
ENSALADA COBB DE POLLO Y LECHUGA COBB SALAD WITH GRILLED CHICKEN AND CRISP LETTUCE (2, 8, 10)	28
ENSALADA DUO CON VENTRESCA, AGUACATE, HUEVO KUMATO Y TROCADERO DUO SALAD OF TUNA BELLY AND AVOCADO, WITH EGG, KUMATO TOMATOES, AND TROCADERO LETTUCE. (3, 4, 12)	24

Rice and Pasta

Las paellas, arroces, fideuá y pasta se preparan para un mínimo de 2 personas y un máximo de dos variedades por mesa. // *Paellas, rice dishes, fideuas and pasta are prepared for a minimum of 2 people and a maximum of two varieties per table.*

RIGATONI DE BOGAVANTE CON CHILES RIGATONI CHILI <i>HOMARD</i> LOBSTER (3, 4, 12, 13)	47/pp
ARROZ / FIDEUÁ DE VERDURAS VEGETABLES RICE / FIDEUÀ (12)	31/pp
ARROZ / FIDEUÁ CIEGO CON ALCACHOFAS Y MINI CARABINERO BLIND RICE / FIDEUÀ WITH CUTTLEFISH AND MINI CARABINERO (3, 4, 12, 13)	32/pp
PAELLA VALENCIANA VALENCIAN PAELLA (3, 4, 12, 13)	39/pp
ARROZ CON CARABINEROS CARABINEROS PRAWNS RICE (3, 4, 12, 13)	49/pp
ARROZ CON BOGAVANTE HOMARD-LOBSTER RICE (3, 4, 12, 13)	48/pp
ARROZ CON LANGOSTA NATIONAL <i>LANGOUSTE</i> LOBSTER RICE (3, 4, 12, 13)	150/pp.

Main Courses

A LA BRASA

BOGAVANTE GRILLED HOMARD-LOBSTER [3, 8]	85
LANGOSTA CON PATATAS Y HUEVOS FRITOS GRILLED NATIONAL <i>LANGOUSTE</i> LOBSTER WITH POTATOED AND FRIED EGGS [3, 8]	260/kg
VENTRESCA A LA BRASA GRILLED TUNA BELLY OVER CHARCOAL. [4, 10, 12]	95
PESCADO SALVAJE DEL DÍA WILD-CAUGHT FISH OF THE DAY, GRILLED OVER CHARCOAL. [12, 13]	PSM
CHULETÓN DE VACA CON 45 DÍAS DE MADURACIÓN [1KG] GRILLED T-BONE STEAK MATURED FOR 45 DAYS [1KG]	98

Side Dishes

Las guarniciones deben necesariamente acompañar a un plato principal. // SIDES must necessarily accompany a main course.

PATATAS TRES COCCIONES CON PIMIENTOS DE PADRÓN TRIPLE COOKED POTATOES WITH PADRÓN PEPPERS	16
PIMIENTOS DE PADRÓN PADRÓN PEPPERS	16
ENSALADA VERDE GREEN SALAD	14
VERDURAS A LA BRASA GRILLED VEGETABLES [1, 6]	18

JUST FOOD FOR KIDS

ESPAGUETI CON SALSA DE TOMATE NATURAL O MANTEQUILLA SPAGHETTI WITH NATURAL TOMATO SAUCE OR BUTTER	25
MILANESA DE POLLO CON PATATAS FRITAS CHICKEN MILANESE WITH FRENCH FRIES	25

Deserts

CHEESECAKE DE PISTACHO Y MERMELADA DE FRAMBUESA PISTACHIO CHEESECAKE WITH RASPBERRY JAM (1, 2, 6, 8)	19
TARTA DE CHOCOLATE DUO CON TOFFEE DE SAL DE FORMENTERA DUO CHOCOLATE CAKE WITH SALTED TOFFEE FROM FORMENTERA (1, 2, 6, 8)	24
HELADO A LA MINUTE CON SALSA DE CHOCOLATE, PISTACHO GARRAPIÑADO Y CEREZA AMARENA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, PISTACHIO AND AMARENA CHERRY (2, 8)	25
PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA PLATE OF SEASONAL FRUITS	25
FRESAS A LA PIMIENTA CON ESPUMA DE YOGUR PEPPER-INFUSED STRAWBERRIES WITH YOGURT FOAM (7, 12)	18
LEMON PIE LEMON PIE (1, 3, 7)	14

Aceitunas, pan de masa madre con mantequilla, al-i-oli y aceite de oliva de Formentera: 4,50€ por comensal.
Olives, artisanal sourdough bread with butter, al-i-oli, olive oil from Formentera: €4.50 per person. (1, 8)

Junto a los platos ofrecidos indicamos los alimentos que causan alergias o intolerancias/*Next to the dishes offered we indicate the foods that can cause allergies or intolerances:*

1 Gluten; 2 Huevo/ *Egg*; 3 Crustáceos/ *Crustaceans*; 4 Pescado/ *Fish*; 5 Cacahuetes/ *Peanuts*; 6 Frutos secos de cáscara, cáscaras/ *Nuts*; 7 Soja/ *Soy*; 8 Leche/ *Dairy products*; 9 Apio/ *Celery*; 10 Mostaza/ *Mustard*; 11 Sésamo/ *Sesame*; 12 Sulfitos/ *Sulphites*; 13 Moluscos/ *Molluscs*; 14 Altramuces/ *Lupin beans*.

Si desea más información sobre la presencia de alérgenos, póngase en contacto con nuestro personal, que estará encantado de ayudarle.
El pescado servido crudo ha sido sometido a congelación a -20°C durante al menos 24 horas en cumplimiento con la normativa de prevención de Anisakis. *If you require further information on allergens, please contact our staff, we will be happy to help you. The fish served raw has been subjected to freezing at -20°C for at least 24 hours in compliance with Anisakis prevention regulations.*

IVA INCLUIDO EN LOS PRECIOS MARCADOS/ **VAT INCLUDED.**

La Saviere
Road

Park

Entrance

DVO

Shop

222
Pier
Time

222
Pier
Time

Colo

Pier

La Non

222
Pier

2