

MENÚ THE BEACH BY USHUAÏA IBIZA CON ENTRADA EVENTOS*

MENU THE BEACH BY USHUAÏA IBIZA WITH EVENT TICKET*

***Entrada sin colas por la puerta VIP/ Skip-the-line entry through the VIP gate
Únicamente mayores de 18 años - 18yo + only**

165€ por persona / per person

ENTRANTES / STARTERS

- Pan con Alioli y olivas / Bread with alioli and olives**
- Guacamole Ushuaïa con mango y pico de gallo / Ushuaïa's guacamole with mango and pico de gallo**
- Tartar de atún rojo con huevo frito, patatas fritas y aguacate / Red tuna tartare with fried egg, french fries and avocado**
- Croquetas caseras de jamón ibérico 100% 5J / Homemade croquettes of 5J 100% Iberian ham**

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

- Paella de pescado y marisco (mínimo 2 personas / Fish and seafood paella (minimum 2 people)**
- Lubina a la brasa con salsa poblano y guajillo con majado de mango verde y hierbas frescas / Grilled sea bass with poblano and guajillo chili sauce with crushed green mango and fresh herbs**
- Solomillo de pasto a la brasa, salsa de setas y verduras asadas / Grilled grass-fed sirloin steak, mushroom sauce and roasted vegetables**

POSTRE / DESSERT

- Selección de postres "The Beach" / Selection of "The Beach" desserts**

Bebida incluida (duración 1 hora): Agua, refrescos, vino o cerveza; un combinado marca NO PREMIUM (con Red Bull +2€); café
Drink included (for 1 hour): Water, soft drinks, wine or beer; a NON-PREMIUM mixed drink (with Red bull +2€); coffee

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante
If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team



THEUSHUAIAEXPERIENCE.COM

MENÚ THE BEACH BY USHUAÏA IBIZA CON ENTRADA EVENTOS*

MENU THE BEACH BY USHUAÏA IBIZA WITH EVENT TICKET*

*Entrada sin colas por la puerta VIP/ Skip-the-line entry through the VIP gate
Únicamente mayores de 18 años - 18yo + only

300€ por persona / per person

CÓCTEL DE BIENVENIDA • WELCOME DRINK

ENTRANTES / STARTERS

- Pan con Alioli y olivas / Bread with alioli and olives
- Jamón Ibérico de bellota 5J 100% con tomate rallado y pan cristal / 100% Iberian bellota ham 5J with grated tomato and crystal bread
- Guacamole tropical con langostinos crujientes / Tropical guacamole with crispy prawns
- Futomaki tempurizado con tartar de atún, aguacate y salmón / Tempura futomaki with tuna tartare, avocado and salmon
- Taco dorado de pulpo zarandeado a la brasa / Octopus "Taco dorado" Typical Spanish toasted bread with "zarandeado" octopus (tradicional Mexican grilling technique)

PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

- Arroz de frutos del mar con rape, gambas, sepia y mariscos (precio por persona, mínimo 2 personas.) / Seafood paella traditional Spanish round-grain rice dish with monkfish, shrimps, cuttlefish and seafood mix (price per person, minimum 2 people.)
- Bogavante canadiense al estilo ibicenco con patata panadera y huevo frito / Ibizan style grilled canadian lobster with baked potatoes and fried egg
- Pulpo a la parrilla con patatas rojas y alioli de ajo negro / Grilled octopus with red potatoes and black garlic alioli sauce
- Solomillo de pasto a la brasa, salsa de setas y verduras asadas / Grilled grass-fed sirloin steak, mushroom sauce and roasted vegetables

POSTRE / DESSERT

- Selección de postres "The Beach" / Selection of "The Beach" desserts

Bebida incluida (duración 1 hora): Agua, refrescos, sangría, cerveza, vino rosado Whispering Angel, vino blanco Godeval o vino tinto Artadi Viñas de Gaín; un combinado marca PREMIUM y café.
Drink included (for 1 hour): Water, soft drinks, sangría, beer, rosé wine Whispering Angel, white wine Godeval or red wine Artadi Viñas de Gaín; a PREMIUM and coffee.

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante
If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team



THEUSHUAIAEXPERIENCE.COM