RESTAURANT

VOGAMARI

FORMENTERA

ENSALADAS

De Formentera: tomate, cebolla, patata cocida, pimiento asado, bescuit y pescado seco.	19,50€
De atún: mezclum, tomate, cebolla, pimiento, zanahoria, maíz, huevo duro, aceitunas y atún.	17,50€
De tomate y burrata: tomate, burrata y salsa pesto.	16,50€

ENTRANTES FRÍOS

Boquerones en vinagre.	19,50€
Gazpacho con sus verduritas.	16,50€
Tarrina de sobrasada con miel y tostas de pan.	17,50€
Plato de jamón ibérico con tostas de pan y tomate.	26,50€
Plato de queso curado de oveja con tostas de pan y tomate.	19,50€
Carpaccio de gamba.	27,50€

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas caseras de Vogamari.	22,50€
Croquetas caseras de calamar en su tinta.	20,50€
Mejillones a la marinera.	19,50€
Almejas a la marinera.	28,00€
Chipirones fritos.	19,50€
Tortilla española con ensalada.	17,00€
Parrillada de verduras frescas con queso de cabra.	20,00€
Pulpo al estilo del Chef.	27,00€

PASTAS

Lasaña de carne.	19,50€
Macarrones con salsa boloñesa.	16,75€
Macarrones con salsa de tomate.	15,50€

Pan, alioli y aceitunas (*precio por persona*).	2,50€
Pan sin gluten y alioli (*precio por persona*).	5,50€

I.V.A. incluido

pescado · contiene gluten · dióxido de azufre y sulfitos · mostaza · frutos de cáscara · lácteos · huevos · moluscos · granos de sésamo · soja · crustáceos

RESTAURANT

VOGAMARI

FORMENTERA

ARROCES (mínimo 2 personas / precio por persona)

Arroz negro con sepia fresca.		25,50€
Arroz caldoso con bogavante.	+ arroz 15€ por persona	90€/Kg
Arroz caldoso con bogavante nacional.	+ arroz 15€ por persona	120€/Kg
Arroz caldoso a la marinera (con pescado y marisco).		31,50€
Paella mixta (carne, pescado, y marisco).		26,50€
Paella de pescado fresco (pescado y marisco).		31,50€
Paella de marisco.		29,50€
Paella de verdura.		24,50€
Fideuá de marisco.		29,50€
Bogavante extra para arroces.		90€/Kg

NUESTROS PESCADOS (precio por persona)

Pescado fresco a la plancha.	90€/Kg
Parrillada de pescado fresco.	39,50€
Calamares a la plancha.	26,50€
Calamares a la 'bruta'.	28,50€
Gambas frescas a la plancha.	36,00€
Lenguado a la plancha.	24,50€
Sardinas a la plancha.	20,50€
Dorada a la plancha.	23,75€
Bogavante frito con pimientos, ajos y patata.	90€/Kg
Bogavante nacional frito.	120€/Kg
Caldereta de bogavante *(mínimo 2 personas).*	90€/Kg
Caldereta de bogavante nacional *(mínimo 2 personas).*	120€/Kg
Caldereta de langosta *(mínimo 2 personas).*	180€/Kg
Bullit de peix con arroz a banda *(mínimo 2 personas).*	47,50€
Zarzuela de pescado fresco y marisco al horno *(mínimo 2 personas).*	37,75€
Pescado fresco del día al horno *(mínimo 2 personas).*	95€/Kg

NUESTRAS CARNES

Pollo a la plancha.	20,50€
Pollo al curry con arroz.	22,75€
Magret de pato con foie y salsa de arándanos.	28,50€
Presa de cerdo ibérico al vino payés.	28,50€
Chuletas de cordero a la plancha.	26,75€
Frito de cordero con pimientos, ajos y patata.	28,75€
Conejo con cebolla.	22,50€
Entrecotte de ternera a la plancha.	26,75€
Escalope de pollo.	19,50€
Salsas caseras: *pimienta verde, roquefort o de vino payés.*	6,00€

crustáceos · pescado · moluscos · contiene gluten · frutos de cáscara · dióxido de azufre y sulfitos · lácteos

RESTAURANT

VOGAMARI

FORMENTERA

ESPECIALITATS DE L'ILLA PER ENCÀRREC (minim 2 persones)

Arròs amb bacallà i pinya de col (sec o caldòs).		22,50€
Arròs de mantança (caldós, tradicional del dia de la matança del porc).		19,50€
Sofregit pagès (guisat típic de xai, pollastre de corral, sobrassada, etc.).		20,50€
Burrida de ratlla.		20,50€

ESPECIALIDADES DE LA ISLA POR ENCARGO (mínimo 2 personas)

Arroz con bacalao y coliflor (seco o caldoso).		22,50€
Arroz de matanza (caldoso, tradicional del día de la matanza del cerdo).		19,50€
Sofrit payés (guiso típico de cordero, pollo de corral, sobrasada, etc.).		20,50€
Burrida de raya.		20,50€

SPECIALITA DELL'ISOLA SU ORDINAZIONE (minimo 2 persone)

Riso con baccalà e cavolfiore (seco o brodoso).		22,50€
Riso de matanza (brodoso, piatto tipico del giomo della macellazione del maiale).		19,50€
Sofrit payés (spezzatino di agnello, pollo ruspante, sobrasada, ecc.).		20,50€
Burrida di razza (piatto locale di razza in umido con patate a trito di mandorle).		20,50€

SPECIAL DISHES FROM IBIZA (to order, minimum 2 people)

Cod and cauliflower rice (dry or soupy).		22,50€
Rice soup with seasonal pork specialties.		19,50€
Sofrit payés (traditional stew with lamb, free-range chicken, sobrasada (local cured sausage), etc.).		20,50€
Skate burrida (traditional stew with skate, potatoes and picada of almonds).		20,50€

SPEZIALITÄTEN VON DER INSEL AUF BESTELLUNG (mindestens 2 Personen)

Reis mit Kabeljau und Blumenkohl (trocken oder suppig).		22,50€
Schlachtreis (Eintopf; traditionelles Gericht vom Tag der Ṣchwaineschlachtung).		19,50€
Geschmortes vom Land (typisches Schmorgericht mit Lammfleisch, Fleisch von freilaufenden Hühnern, Paprikastreichwurst, etc.).		20,50€
Geschmorter Rochen (typisches Schmorgericht mit Rochen, Kartofeln und fein gehackten Mandeln).		20,50€

SPECIALITÉS MAISON, UNIQUEMENT SUR COMMANDE (minimum 2 personnes)

Riz à la morue et au chou-fleur (sec o velouté).		22,50€
Riz 'de matanza' (en bouillon, traditionnel du jour de l'abattage du porc).		19,50€
'Sofrit payés' (ragoût typique d'agneau, poulet fermier, soubrassade, etc.).		20,50€
'Burrida' de raie (ragoût typique de raie et amandes).		20,50€

peix / pescado / pesce / fish / poisson

fruits secs / frutos de cáscara / frutta a guscio / nuts / Schalenprodukte / fruits à coque