

Chambao

ENTRANTES

Gazpacho Andaluz mini mazorcas y brotes de guisante	11	Ensalada de Burrata Fresca con pesto de nueces y rúcula salvaje	25
Croquetas de Montaña · 4 pcs. de boletus, emulsión de albahaca y flores	12	Huevos Ecológicos Chambao con láminas de jamón, patatas confitadas y brotes terrosos	26
Ensalada de Raíces Ibicencas con espinaca baby, nueces y aliño de naranja	17	Pulpo a las Brasas con patatas y espuma de pimiento de piquillo y pimentón de la Vera	26
Ensalada de Trigo Sarraceno, Mango y Quínoa Roja con kale, espárragos y arándanos	20	Tartare de Pez Limón con teja negra crocante, crema de eneldo, huevo de codorniz frito y caviar de trucha	28
Ensalada de Ventresca de Atún con tomate kumato y corazón de buey	21	Tempura de espárragos y bogavantes con salsa romesco	28
Ensalada Verde de Aguacate con cogollos frescos y aliño de mostaza y miel	22	Ensalada de Bogavante de Verano con aliño de cítricos	36
Carbón de Bacalao y Cítricos con mayonesa cítrica y mermelada de limón	23		

ASADO

Picantón de Ibiza servido con patatas, setas y espárragos, en su jugo y crema de cebolleta tierna	35	Parpatana de Atún a la Brasa servido con raíces dulces, gremolata y mantequilla de lima kéfir y miel	35
Lubina · Dorada a la Plancha servido con raíces dulces, gremolata y mantequilla de lima kéfir y miel	35		

Si tienen alguna necesidad dietética o alergias alimentarias por favor informe a su camarero.
Disponemos de información sobre alérgenos bajo petición.

A LA BRASA

Solomillo de Ternera	39
Entrecôte de Ternera madurado 30 días, con salsa chimichurri	39
Presa Ibérica marinada en naranja y azúcar de panela servido con verduras de temporada asadas	39

PICA PICA

Pimientos de Padrón	14	Coquinas a la Marinera Con perejil fresco, ajo y cebolleta	26
Selección de Quesos de Cabra de la Isla	18	Gambas al Pilpil Clásicas con láminas de ajo, un toque picante y pimentón	26
Mejillones al Albariño con cebolleta japonesa, lima y cebollino	20	Anchoas 00 del Cantábrico con pétalos de tomate y brotes jóvenes salados	27
Calamar a la Plancha escalivada con ajo negro y boniato	24	Jamón de Bellota con pan de cristal, tomate fresco rallado y aceite de oliva virgen extra	45
Alcachofa alla Brace con nube de queso Idiazábal, láminas de trufa de verano y pimienta rosa	26		

PESCADO DE LA ISLA 90 /kg

Dorada · Lubina a la sal aromatizada; con patatas chips de la casa, tomates cherry y pimientos de Padrón fritos	Dorada · Lubina · San Pedro al horno con patatas españolas asadas, pimientos de Padrón fritos, y cebolla asada
--	---

PASTA + PIZZA

Spaghetti Vóngole	30
Tagliatelle de Bogavante	52
Gnocchi con pesto genovés, ricota ibicenca de Granja Artina y brotes jóvenes de berro	25
Pizza de Espincas y Trufa	25
Pizza de Paleta Ibérica y Rúcula	26
Burratina Pizza	26

PAELLA

(mínimo 2 personas)

Paella Ciega con rape, gambas, mejillones y carpaccio de gambas	29 p/p
Paella de Bogavante	54 p/p
Paella Valenciana con escalopes de foie	27 p/p
Paella de Verduras con trufa laminada	23 p/p
Paella de Langosta de Formentera	210/kg

GUARNICIONES

Patatas de Campo Fritas	5
Parrillada de Verduras de Temporada con gremolata fresca	8
Arroz blanco	3

CHAMBAO [tʃamˈba.o], Sustantivo m.

“Un improvisado chiringuito de playa
que refugia espontáneamente, d&co
así descanso del sol para disfrutar en
compañía de familiares y amigos”.



Chamba

STARTERS

Andalusian Gazpacho corn cobs & pea sprouts	11	Fresh Burrata Salad with walnuts pesto and wild rocket	25
Mountain Croquettes · 4 pcs. boletus croquettes, basil emulsion & flowers	12	Chambaos Organic Eggs with ham shavings, candied potatoes & earthy sprouts	26
Ibizan Root Salad baby spinach & walnuts with orange dressing	17	Grilled Octopus with potatoes, piquillo pepper foam & Vera smoked paprika	26
Buckwheat, Mango & Red Quinoa Salad with kale, asparagus & blueberries	20	Amberjack Tartare with crispy black shingle, dill cream, fried quail egg & trout caviar	28
Tuna Belly Salad with kumato and oxheart tomatoes	21	Asparagus & Lobster Tempura with romesco sauce	28
Green Salad with Avocado with fresh buds, honey & mustard dressing	22	Lobster Summer Salad with citrus dressing	36
Charcoal Cod & Citrus Fruits with citrus mayonnaise & lemon jam	23		

PICA PICA

Padron Peppers	14	Artichoke alla Brace with Idiazábal cheese, summer truffle & pink pepper	26
Assorted Ibizan Goat Cheese Platter	18	Classic Pil-pil Prawns with garlic a spicy touch & paprika	26
Mussels al Albariño with Japanese spring onion, lime & chives	20	Cantabrian Anchovies 00 with tomato & salty young shoots	27
Grilled Calamari 'escalivada' with black garlic & sweet potatoes	24	Bellota Iberian Ham 100% with crystal bread, fresh shredded tomato & extra virgin olive oil	45
Coquinas "a la Marinera" with fresh parsley, garlic & spring onion	26		

CATCH OF THE DAY 90 /kg

Sea Bream · Sea Bass flavoured salt-crusted , with homemade chips, cherry tomatoes & fried Padrón peppers	Sea Bream · Sea Bass · John Dory baked , with roasted Spanish potatoes, fried Padrón peppers & roasted onion
--	---

PAELLA

(minimum 2 person)

Blind Paella with monkfish, prawns, mussels & prawn carpaccio	29
Lobster Paella	54
Valencian Paella with foie scallop	27
Vegetable Paella with truffle shavings	23
Formentera Lobster Paella	210/kg

SIDES

Fried Country Potatoes	5
Grilled Seasonal Vegetables with fresh gremolata	8
White Rice	3

ROASTED

Picantón from Ibiza served with potatoes, mushrooms & asparagus, au Jus & tender spring onion cream	35	Grilled Tuna Parpatana with root vegetables, gremolata, kafir lime and honey butter	35
Grilled Sea Bass · Sea Bream with sweet roots, gremolata, kafir lime and honey butter	35		

GRILL

Beef Tenderloin	39
Beef Entrecôte matured 30 days with chimichurri sauce	39
Presal Ibérica marinated in orange & panela sugar served with roasted seasonal vegetables	39

PASTA + PIZZA

Spaghetti Vongole	30
Tagliatelle with Lobster	52
Gnocchi with Genovese pesto, ibizan 'Granja Artina' Ricotta and watercress sprouts	25
Truffle & Spinach Pizza	25
Iberian Ham Pizza	38
Burratina Pizza	26

CHAMBAO [tʃamˈba.o], Sustantivo m.

"An improvised beach shack providing spontaneous shelter & respite from the sun to be enjoyed in the company of family & friends".



If you have any dietary requirements or food allergies please inform your waiter.
We have an allergens menu available upon request.