

ilDEK BISTROT

Cuatro cocinas: mar, tierra, sushi y pizza.
Cada noche tiene su propia energía,
y tú tienes el derecho de elegir cuál.

*Four cuisines: seafood, land, sushi and
pizza. Every evening has its own energy,
and you have the right to choose which one.*

IBIZA

Calle de Antoni Palau 1, Ibiza

Tel. +34 871 035173

IG. @ildekibiza

MAR

La cocina de marisco es una celebración.
Mesas llenas, copas que no permanecen vacías por mucho tiempo.
Para celebrar, no necesitas una razón.

*Seafood cuisine is a celebration.
Full tables, glasses that don't stay empty for long.
To celebrate, you don't need a reason.*

CLINK!
CLINK!

ENTRANTES / STARTERS

Carpaccio de atún rojo <i>Tomates cherry confitados y albahaca</i> <i>Delicate red tuna carpaccio with</i> <i>confit cherry tomatoes & fresh basil</i>	26	Bacalao mantecato al Estilo Italiano <i>Con polenta frita</i> <i>Italian-style creamed salt cod,</i> <i>peppers & fried polenta</i>	20
Tartar de corvina "Corbarossa" Estilo del Chef <i>Pescado seleccionado, aliñado al</i> <i>estilo del chef</i> <i>Hand-cut red corvina tartare,</i> <i>finished with the chef's dressing</i>	28	Mejillones frescos a la marinera <i>Con crujiente de pan tostado</i> <i>Fresh mussels in a rich marinara sauce</i> <i>with crispy toasted bread</i>	24
Carpaccio de corvina "Corbarossa" (crudo o sellado) Estilo Puttanesca <i>Con tomate, alcaparras, anchoas y aceitunas</i> <i>Red corvina carpaccio (raw or seared)</i> <i>with tomato, capers, anchovies & olives,</i> <i>Puttanesca-style</i>	28	Fritura de calamares y gambas rojas de Formentera <i>Fritos hasta quedar dorados y crujientes</i> <i>Squid & Formentera red prawns,</i> <i>fried until golden and crisp</i>	28
Tartar de atún, salmón, arroz y aguacate <i>Tuna, salmon, rice & avocado tartare</i>	24	Carpaccio de gambas rojas de Formentera <i>Pizza fina de gambas rojas,</i> <i>burrata cremosa y trufa negra</i> <i>Formentera Red Prawn Carpaccio</i> <i>on a thin, crisp pizza with creamy</i> <i>burrata & black truffle</i>	36
Ostras "Gillardeau" (6 piezas) <i>Selección premium de ostras frescas</i> <i>Premium selection of Gillardeau oysters</i>	42		

PASTA

Spaghetti Martelli con almejas <i>Ajo, aceite de oliva y toque de vino blanco</i> <i>Spaghetti with fresh clams, garlic, olive oil & a touch of white wine</i>	29	Paccheri hechos a mano con gambas, calabacines y azafrán aromático <i>Handmade paccheri with prawns, zucchini & aromatic saffron</i>	29
Spaghetti Martelli con tartar de gambas <i>Salteados con ajo, aceite de oliva y guindilla</i> <i>Spaghetti tossed with garlic, olive oil & chili, topped with prawn tartare</i>	29	Linguine “Dalt Vila” hechas a mano <i>Con langostinos y tomates cherry amarillos</i> <i>Handmade linguine with prawns & vibrant yellow cherry tomatoes</i>	30
Tagliatelle hechos a mano con bogavante nacional fresco <i>Y tomates cherry brillantes</i> <i>Handmade tagliatelle with fresh local lobster & bright cherry tomatoes</i>	40	Penne Martelli con salmón ahumado, nata y trufa negra <i>Trufa negra de calidad superior</i> <i>Penne with smoked salmon, cream & premium black truffle</i>	33

SEGUNDOS / MAIN COURSES

Filete de corvina “Corbarossa” <i>Con delicada salsa cítrica de limón y alcaparras</i> <i>Red corvina fillet with a delicate, zesty lemon sauce & capers</i>	38	Langostinos picantes <i>Con una sabrosa salsa “arrabbiata”</i> <i>Spicy prawns in a bold arrabbiata sauce</i>	38
Tataki de atún <i>Con cremosa mantequilla de París, cebolla caramelizada y semillas de amapola</i> <i>Tuna tataki, Parisian butter, caramelized onion & poppy seeds</i>	36	Filete de salmón al estilo teriyaki <i>Acompañado de endivia agridulce caramelizada</i> <i>Salmon with teriyaki, paired with caramelized sweet-and-sour endive</i>	36
Corazón de bacalao <i>Con crujiente de berenjena y delicada mezcla de tomates, aceitunas taggiasca y alcaparras</i> <i>Cod loin with crispy aubergine, tomatoes, Taggiasca olives & capers</i>	36	Lubina a la sal <i>(1 kg. para dos personas)</i> <i>Con verduras hervidas y mayonesa casera</i> <i>Salt-baked sea bass (1 kg. for two people) with boiled vegetables & homemade mayonnaise</i>	95

TIERRA

Nuestra cocina de tierra va directa al grano.
Sabores que reconoces al instante. Sin complicaciones.
Cuando la simplicidad se hace bien, no necesita nada más.

*Our land-based cuisine gets straight to the point.
Flavours you instantly recognise. No complications.
When simplicity is done right, it needs nothing more.*

DING!

ENTRANTES / STARTERS

Jamón ibérico Gran Reserva <i>Con pan con tomate, sencillo y lleno de sabor</i> <i>Iberian ham with tomato bread, simple and full of flavour</i>	30	Bruschetta italiana auténtica <i>Pan tostado con tomate y albahaca</i> <i>Authentic Italian Bruschetta, toasted bread with tomato and basil</i>	13
Tartar de buey a la francesa <i>Con patatas fritas</i> <i>French-style beef tartare with fries</i>	25	Gateau de patatas de Ibiza <i>Parmigiano y trufa negra de calidad superior</i> <i>Ibiza potato gateau with Parmesan & black truffle</i>	16
Huevo poché <i>Acompañado de crema de parmesano y crujiente de guanciale</i> <i>Poached egg with Parmesan cream & crispy guanciale</i>	20	Vitello tonnato al Estilo Italiano <i>Con salsa de atún tradicional</i> <i>Vitello tonnato with traditional tuna sauce</i>	26
Burratina italiana <i>Tomates cherry rojos y amarillos, pan crujiente, pesto italiano y albahaca</i> <i>Italian burrata with red & yellow cherry tomatoes, crispy bread, pesto & basil</i>	22	Corazón de alcachofa crujiente <i>“alla Giudia” con crema de queso</i> <i>Crispy artichoke “alla Giudia” with creamy cheese sauce</i>	22
Croquetas de jamón ibérico y queso <i>Seis piezas doradas y crujientes</i> <i>Six golden, crispy Iberian ham & cheese croquettes</i>	16	Jamón de Parma con melón fresco “Cantalupo” <i>Melón de temporada, fresco y dulce</i> <i>Parma ham with fresh, sweet seasonal Cantaloupe melon</i>	20

PASTA

Tagliolini hechos a mano <i>con mantequilla y trufa negra</i> <i>Fresh handmade tagliolini with butter & premium black truffle</i>	30	Spaghetti Martelli con 4 tomates <i>Tomates cherry amarillos, tomates cherry rojos, tomates San Marzano y tomates cherry asados</i> <i>Spaghetti with yellow cherry tomatoes, red cherry tomatoes, San Marzano tomatoes & roasted cherry tomatoes</i>	24
Tagliatelle hechas a mano <i>con salsa boloñesa</i> <i>Ragú tradicional, cocinado lentamente</i> <i>Handmade tagliatelle with slow-cooked traditional Bolognese ragù</i>	25	Penne Martelli alla vodka <i>Salteadas en una salsa aterciopelada de tomate, vodka y crema</i> <i>Penne tossed in a velvety tomato, vodka & cream sauce</i>	24
Linguine hechas a mano <i>con salsa puttanesca</i> <i>Tomate, alcaparras, anchoas y aceitunas</i> <i>Handmade linguine with puttanesca sauce</i>	24	Maccheroni Martelli mantecados <i>en rueda de Parmigiano Reggiano</i> <i>Servidos a la mesa (min. 2 personas)</i> <i>Maccheroni tossed in a Parmigiano Reggiano wheel at the table (min. 2 people)</i>	30 pp
Maccheroni Martelli <i>con salsa carbonara</i> <i>Guanciale crujiente y pecorino curado</i> <i>Maccheroni carbonara with crispy guanciale & aged pecorino</i>	24		

GRANDES ENSALADES / BIG SALADS

Super César 28 <i>Con pollo pajes, ensalada, pan crujiente, tomates cherry, Parmesano y salsa césar</i> <i>Caesar salad with chicken, Parmesan & Caesar dressing</i>	Super Niçoise 28 <i>Con atún del Cantábrico, tomates cherry rojos, judías verdes, aceitunas, anchoas, huevo y patatas</i> <i>Niçoise Salad with Cantabrian tuna, red cherry tomatoes, green beans, olives, anchovies, egg, & potatoes</i>
Super Caprese 28 <i>Con tomates de temporada y mozzarella de búfala</i> <i>Caprese salad with seasonal tomatoes & buffalo mozzarella</i>	

SEGUNDOS / MAIN COURSES

Bistecca alla Fiorentina cada 100g 10 <i>Rubia Gallega madurada (min. 1kg), cortada en la mesa</i> <i>Dry-aged Rubia Gallega Bistecca alla Fiorentina (min. 1 kg), sliced at the table</i>	Smashburger 26 <i>Con ensalada, tomates, queso, bacon crujiente salsa especial y patatas fritas</i> <i>Burger with lettuce, tomatoes, cheese, crispy bacon, special sauce & fries</i>
Milanesa estilo tradicional 40 <i>Tomates cherry, rúcula y salsa de anchoa</i> <i>Traditional veal Milanese with cherry tomatoes, arugula & anchovy sauce</i>	Solomillo jugoso 36 <i>Con salsa aromática de pimienta verde</i> <i>Juicy beef fillet with an aromatic green pepper sauce</i>
Tagliata de ternera 36 <i>Rúcula fresca y queso parmesano</i> <i>Beef tagliata with arugula & Parmesan</i>	Ossobuco clásico al estilo italiano 36 <i>Cocinado lentamente</i> <i>Slow-cooked traditional Italian ossobuco</i>
Pollo Pagès al horno 29 <i>Con patatas de Ibiza y delicada salsa bernesa</i> <i>Roasted chicken with Ibiza potatoes & delicate béarnaise sauce</i>	

VERDURAS Y GUARNICIONES / VEGETABLES & SIDES

Patatas fritas o asadas 6 <i>French fries or roasted potatoes</i>	Tartar de aguacate y tomate 13 <i>Avocado & tomato tartare</i>
Endivia con peras, nueces, queso gorgonzola y miel 14 <i>Fresca y equilibrada</i> <i>Fresh and balanced endive salad with pears, walnuts, gorgonzola & honey</i>	Verduras mixtas salteadas de temporada 12 <i>Sautéed seasonal mixed vegetables</i>
Hinojo y aguacate 13 <i>Fresco, crujiente y cremoso</i> <i>Crisp fresh fennel with creamy avocado</i>	Carpaccio de verduras 16 <i>A la parrilla, con pesto, tomates cherry confit y hojuelas de almendra</i> <i>Grilled vegetable carpaccio with pesto, confit cherry tomatoes & almond flakes</i>

MENÚ INFANTIL / KIDS MENU

Penne con ragù o salsa de tomate 14 <i>Penne with ragù or tomato sauce</i>	Penne con nata y jamón cocido 15 <i>Penne with cream & ham</i>
Penne con aceite de oliva y parmesano 14 <i>Penne with olive oil & parmesan</i>	Hamburguesa con patatas fritas 20 <i>Burger & fries</i>

SUSHI

El sushi juega con el contraste. Sabores limpios, giros inesperados. Los mejores momentos son los que te sorprenden.

Sushi plays with contrast. Clean flavours, unexpected twists. The best moments are the ones that surprise you.

TAC!
TAC!
TAC!

ROLLS (8 PIECES)

Lobster Roll <i>Bogavante, tomates concassé, mayo de tabasco y aguacate</i> <i>Lobster with tomato concassé, tabasco mayonnaise & avocado</i>	29	California <i>Cangrejo, salmón, aguacate, mayo y sésamo</i> <i>Crab, salmon, avocado, mayonnaise & sesame</i>	23
Dragon Roll <i>Gambas en tempura, mayo de tabasco y queso cremoso</i> <i>Tempura prawns, tabasco mayonnaise & cream cheese</i>	25	Uramaki Salmon <i>Salmón, aguacate y queso crema</i> <i>Salmon, avocado, fresh cheese</i>	23
Tempura Roll <i>Salmón, queso cremoso, kataifi y salsa teriyaki</i> <i>Salmon with cream cheese, kataifi & teriyaki sauce</i>	24	Uramaki Dek <i>Tartar de gamba rosada, crema de queso a la trufa y endivia</i> <i>Pink shrimp tartare, truffle cream cheese & endive</i>	30
Spicy Tuna <i>Tartar de atún, mayo de tabasco, escarola y sésamo</i> <i>Tuna tartare, tabasco mayonnaise, endive & sesame</i>	23	Vegetariano <i>Tomates concassé, calabacín, aguacate, endivia, sésamo y mayo de tabasco</i> <i>Tomato concassé, zucchini, avocado, endive, sesame & tabasco mayonnaise</i>	23
Spicy Salmon <i>Salmón, mayo de tabasco, aguacate y escarola</i> <i>Salmon, tabasco mayonnaise, avocado & endive</i>	23		

PIZZA

La pizza es para quienes ya saben lo que quieren,
y eso está perfectamente bien. Las cosas no tienen que
ser complicadas para estar bien hechas.

*Pizza is for those who already know what they want,
and that's perfectly fine. Things don't have to be
complicated to be right.*

GNAM!

ESENCIALES / ESSENTIALS

Margherita <i>Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte y albahaca</i> <i>San Marzano tomato, mozzarella fiordilatte & basil</i>	18	Vegetariana <i>Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, verduras de temporada y pesto</i> <i>San Marzano tomato, mozzarella fiordilatte, seasonal vegetables & pesto</i>	18
Napoli Mediterranea <i>Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, alcaparras, anchoas y orégano</i> <i>San Marzano tomato, mozzarella fiordilatte, capers, anchovies & oregano</i>	18	Spicy <i>Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte y salami picante</i> <i>San Marzano tomato, mozzarella fiordilatte & spicy salami</i>	20

ESPECIALES / SPECIALS

2014 <i>Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, burrata y trufa negra</i> <i>San Marzano tomato, mozzarella fiordilatte, burrata & black truffle</i>	29	2023 <i>Mozzarella fiordilatte, burrata, tomates cherry confitados y jamón de Parma</i> <i>Mozzarella, burrata, confit cherry tomatoes & Parma ham</i>	29
2021 <i>Mozzarella fiordilatte, gorgonzola y trufa negra</i> <i>Mozzarella fiordilatte, gorgonzola & black truffle</i>	30	Patanegra <i>Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte y jamón ibérico reserva</i> <i>San Marzano tomato, mozzarella fiordilatte & Iberian ham</i>	40
2022 <i>Jamón de Parma, mozzarella fiordilatte, burrata y trufa negra</i> <i>Parma ham, mozzarella fiordilatte, burrata & black truffle</i>	30	Made in Italy <i>Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, jamón de Parma, rúcula y Grana Padano</i> <i>San Marzano tomato, mozzarella fiordilatte, Parma ham, arugula & Grana Padano</i>	29