



Since 1959

El Gallo Viejo

*Ibiza
Restaurante*

The Old Cock



Ensaladas y Entrantes

Ensalada Completa	13,50
Mezclum, tomate, cebolla, huevo, espárragos, atún, zanahoria, pimiento, maíz	
Ensalada de aguacate con gambas	17,50
Mezclum, tomate, aguacate, gambas y salsa rosa	
Ensalada "El Gallo Viejo"	17,00
Mezclum, piña, bacon, queso de cabra, huevo duro, tomate cherry y frutos secos con reducción de balsámico y miel	
Ensalada payesa	12,50
Pimiento rojo, huevo, patatas y ajo	
Extra de "Peix sec"	4,00
Ensalada de mango y burrata	18,00
Mezclum, , mango, queso burrata, tomate con aliño de reducción de mandarina	
Jamón Ibérico "Joselito"	29,50
Pan con tomate	4,00
Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco	18,50
Chipirones	18,00
Pulpo a la gallega o a la brasa	24,00
Calamar de Ibiza salteado o a la andaluza	22,90
Gambas al ajillo	19,50
Mejillones al vapor o a la marinera	17,90
Gambas y cigalas ibicencas a la plancha	19,50 / 100g
Croquetas de jamón ibérico Joselito (6 unidades)	18,00
Croquetas curry (6 unidades)	14,00
Zamburiñas (6 unidades)	24,00

Carne a la brasa "Josper"

TODOS LOS PLATOS ESTÁN ACOMPAÑADOS POR SU GUARNICIÓN

Parrillada de carne (Mín. 2 pers./precio por pers.)	27,00
Lomo alto de vaca gallega, chuletas de cordero, pluma ibérica, pollo, chorizo criollo	
Chuletón "El Gallo Viejo" (T-bone 650gr.)	44,90
Lomo alto de vaca gallega	27,00
Solomillo de ternera gallega	34,50
Chuletas de cordero	27,00
Pollo payés (Pechuga o muslo)	17,50
Steak-Tartar solomillo	29,00
SÁBADOS Y DOMINGOS EL CURRY DE SIEMPRE (Como lo hacían Pep y María)	27,50

Carne a la piedra

TODOS LOS PLATOS ESTÁN ACOMPAÑADOS POR SU GUARNICIÓN

Chuletón de vaca gallega (Mín. 2 pers./precio por pers.)	34,90
Picanha do Brasil / Black Angus	34,50
Magret de pato	29,00
Pluma o secreto ibérico	29,00
Solomillo de ternera gallega	34,50

SALSAS PARA LAS CARNES A ELEGIR

Pimienta, Roquefort, Mostaza	4,00
Foie	6,50

Las especialidades del mar



PRECIO POR PERSONA - MÍNIMO DOS PERSONAS

"Bullit de peix" con su arroz a banda	42,00
Guisado de pescado	39,50
"Salmorreta" con arroz abanda	42,00
Langosta ibicenca en caldereta o a la plancha (Precio por kg.)	P.S.M

PLATOS INDIVIDUALES

Parrillada de pescado y marisco	35,00
Bogavante plancha o caldereta	P.S.M
Bogavante con huevos payeses	42,90
Bacalao a la brasa	27,00
Calamar de Ibiza (por ración)	27,00
Zarzuela de pescado y marisco	35,00
Pescado fresco del día. (precio por kg.)	P.S.M
Gallo, rotja, mero, denton...	

Arroces y Paellas

PRECIO POR PERSONA - MÍNIMO DOS PERSONAS

Fideuá de pescado y marisco	27,50
Arroz a banda	22,00
Arroz negro	22,00
Arroz ciego de carne - señorito	22,00
Paella con carne y marisco	26,00
Paella solo con marisco	38,00
Paella con pulpo y gamba roja ibicenca	38,00
Paella con pescado y marisco	27,90
Arroz marinera (caldoso)	27,90
Paella de señoritos (pescado)	29,90
Arroz de bogavante (seco o caldoso)	38,00

Pan, alioli y aceitunas 3,00



Este establecimiento tiene información disponible en materia de **alergias** e **intolerancias** alimentarias

IVA INCLUIDO



Amanides i entrants

Amanida completa	13,50
Mesclum, tomàquet, ceba, ou, espàrrecs, tonyina, pastanaga, pebrot, blat de moro	
Amanida d'avocat amb gambes	17,50
Mesclum, tomàquet, alvocat, gambes i salsa rosa	
Amanida " El Gallo Viiejo"	17,00
Mesclum, pinya, bacó, formatge de cabra, ou dur, tomàquet cherry i fruits secs amb reducció de balsàmic i mel	
Amanida Pagesa	12,50
Pebrot vermell, ou, patata i all	
Extra de "Peix sec"	4,00
Amanida de mango i burrata	18,00
Mesclum, mango, formatge burrata, tomàquet amb amaniment de reducció de mandarina	
Pernil Ibèric "Joselito"	29,50
Pa amb tomàquet	4,00
Verdures de temporada a la planxa amb salsa romesco	18,50
Calamarsons	18,00
Pop a la gallega o a la graella	24,00
Calamar d'Eivissa saltat o l'andalusa	22,90
Gambes a l'all	19,50
Musclos al vapor o a la marinera	17,90
Gambes i escamarlans eivissencs a la planxa	19,50 / 100g
Croquetes de pernil ibèric Joselito (6 unitats)	18,00
Croquetes de curry (6 unitats)	14,00
"Zamburiñas" petxines varieades (6 unitats)	24,00

Carns a la brasa "Jasper"

TOTS ELS PLATS ESTAN ACOMPANYATS AMB GUARNICIÓ

Graellada de carn (mínim 2 persones / preu per persona)	27,00
Llom alt de vaca gallega, costelles de xai, ploma ibèrica, pollastre, xoriço crioll	
Mitjana "El Viejo Gallo" (T-bone 650gr).	44,90
Llom alt de vaca gallega	27,00
Filet de vedella gallega	34,50
Costelles d'anyell	27,00
Pollastre pagès (Pit o cuixa)	17,50
Steak Tartar de filet	29,00
DISSABTES I DIUMENGES, EL CURRI DE SEMPRE	
Com ho feien Pep i Maria	27,50

Carns a la pedra

TOTS ELS PLATS ESTAN ACOMPANYATS PER LA SEVA GUARNICIÓ

Chuletó de vaca gallega (Minim 2 persones / Preu per persona)	34,90
Picanha do Brasil / Black Angus	34,50
Magret d'ànec	29,00
Ploma o secret ibèric	29,00
Filet de vedella gallega	34,50

SALSES PER A LES CARNS A ESCOLLIR

Pebre, rocafort o mostassa	4,00
Foie	6,50

Especialitats del mar



PREU PER PERSONA / MÍN 2 PERS.

"Bullit de peix" amb arròs a banda	42,00
Guisat de peix	39,50
"Salmorreta" amb arròs a banda	42,00
Llamàntol a la planxa o en caldereta	Preu segons mercat (PSM)

PLATS INDIVIDUALS

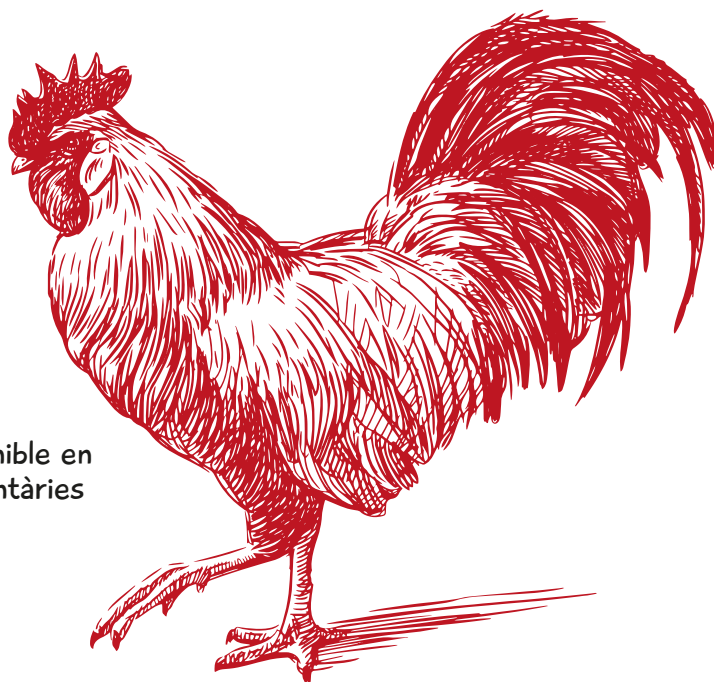
Graellada de peix i marisc	35,00
Llagosta eivissenca en caldereta o a la planxa (Preu per quilo)	Preu segons mercat (PSM)
Llamàntol amb ous pagesos	42,90
Bacallà a la graella	27,00
Calamar d'Eivissa (per ració)	27,00
Sarsuela de peix i marisc	35,00
Peix fresc del dia (Preu per quilo)	Preu segons mercat (PSM)
Gall, rotja, anfós, déntol..	

Arròs i Paella

PREU PER PERSONA / MÍN 2 PERS.

Fideuà de peix i marisc	27,50
Arròs a banda	22,00
Arròs negre	22,00
Arròs cec de carn - senyoret	22,00
Paella amb carn i marisc	26,00
Paella només amb marisc	38,00
Paella amb pop i gamba vermella d'Eivissa	38,00
Paella amb peix i marisc	27,90
Arròs marinera (caldós)	27,90
Paella "del senyoret" (peix)	29,90
Arròs de llamàntol (sec o caldós)	38,00

Pa, alioli i olives 3,00



Aquest establiment té informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

IVA INCLÒS



Salads and Starters

Complete salad	13,50
Mezclum, tomato, onion, egg, asparagus, tuna, carrot, pepper, corn	
Avocado salad with prawns	17,50
Mezclum, tomato, avocado, prawns and cocktail sauce	
Salad "El Gallo Viejo"	17,00
Mezclum, pineapple, bacon, goat cheese, hard-boiled egg, cherry tomato and nuts with balsamic and honey reduction	
"Payesa" Salad	12,50
Red pepper, egg, potato, and garlic	
Extra "Peix sec" Typical dish from Ibiza	4,00
Mango and burrata salad	18,00
Mezclum, mango, burrata cheese, tomato with mandarin reduction dressing	
Iberian cured ham "Joselito"	29,50
Bread with tomato	4,00
Grilled seasonal vegetables with Romesco sauce	18,50
"Chipirones" (small cuttlefish)	18,00
Galician-style Octopus or Grilled Octopus	24,00
Squid from Ibiza sautéed or Andalusian style	22,90
Garlic prawns	19,50
Steamed mussels or mussels fisherman's style	17,90
Grilled Ibizan prawns and Norway lobsters	19,50 / 100g
Joselito Iberian ham croquettes (6 units)	18,00
Curry croquettes (6 units)	14,00
"Zamburiñas" scallops (6 units)	24,00

Grilled meat "Josper"

ALL DISHES ARE SERVED WITH GARNISHING

Mixed grill of meat (Minimum two people / price per person)	27,00
Bone-in ribeye "El Viejo Gallo" (T-bone 650gr.)	44,90
Galician beef ribeye	27,00
Fillet steak of Galician beef	34,50
Lamb chops	27,00
Farmer's chicken (Breast or thigh)	17,50
Filet steak tartare	29,00
SATURDAYS AND SUNDAYS, THE TRADITIONAL CURRY	
Just like Pep and María used to make	27,50

Meats on the Stone

ALL THE DISHES ARE ACCOMPANIED BY THEIR GARNISH

Galician cow T-bone steak (Minimum 2 people / Price per person)	34,90
Picanha do Brasil / Black Angus	34,50
Duck magret	29,00
"Pluma" or "secreto" (iberian pork steak)	29,00
Fillet steak of Galician beef	34,50

SAUCES FOR MEATS TO CHOOSE

Pepper, Roquefort or mustard sauce	4,00
Foie	6,50

Specialties from the sea



PRICE PER PERSON / MIN. 2 PERS.

"Bullit de Peix" (Fish Stew with alioli sauce) with "a banda" rice	42,00
"Guisad de peix" (Fish Stew)	39,50
"Salmorreta" with "a banda" / Ibicencan typical dish / fish stew in lemon sauce	42,00
Grilled Spiny lobster or casserole	Market Prices Apply

INDIVIDUAL DISHES

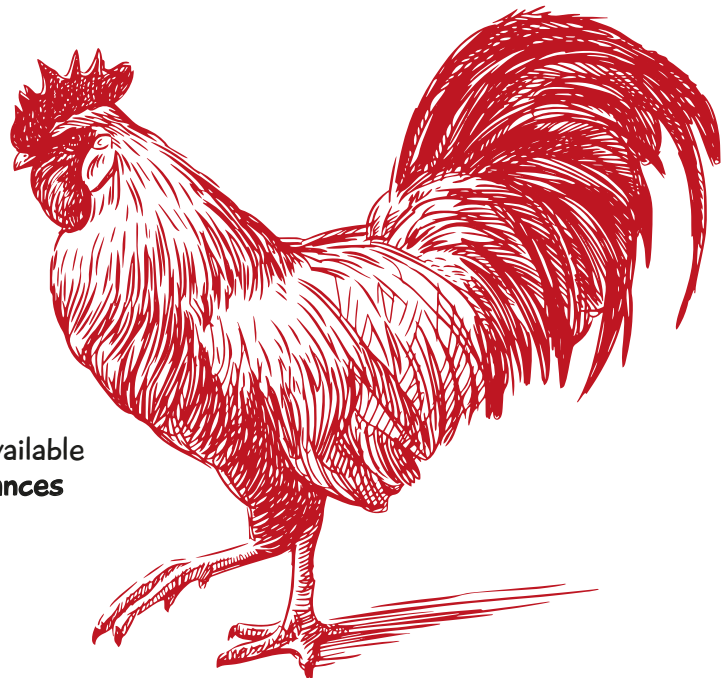
Grilled fish and seafood platter	35,00
Ibizan lobster in stew or grilled (Price per kilo)	Market Prices Apply
Lobster with country eggs	42,90
Charcoal grilled cod	27,00
Ibiza Squid (per portion)	27,00
"Zarzuela" seafood and fish stew	35,00
Fresh Catch of the Day (Price per Kg.) Including John Dory, Red Scorpionfish, Grouper, Toothed bream...	Market Prices Apply

Rice Dishes and Paellas

PRICE PER PERSON / MIN. 2 PERS.

Fideuá (noodle paella) with fish and seafood	27,50
Paella "A banda" rice - Traditional rice cooked in fish broth	22,00
Paella Black	22,00
Paella "Ciego" meat - (boneless)	22,00
Paella with meat and seafood	26,00
Paella only with seafood	38,00
Paella with Octopus and Red Ibizan Prawn	38,00
Paella with fish and seafood	27,90
Paella fisherman's style (brothy)	27,90
"Señoritos" (boneless) Paella (Fish)	29,90
Paella Lobster (dry or soupy)	38,00

Bread, aioli and olives 3,00



This establishment has information available regarding **allergies and food intolerances**

VAT INCLUDED



Salate und Vorspeisen

Kompletter Salat	13,50
Gemischter Salat, Tomate, Zwiebel, Ei, Spargel, Thunfisch, Möhre, Paprika und Mais	
Salat mit Avokado und Garnelen	17,50
Gemischter Salat, Tomate, Avokado, Garnelen und Cocktail-Sauce	
Salat "El Gallo Viejo"	17,00
Gemischter Salat, Ananas, Bacon, Ziegenkäse, Ei, Cherry-Tomaten und getrocknete Früchte mit einer Vinaigrette aus Balsamico und Honig	
Payesa Salat	12,50
Roter Paprika, Ei, Kartoffel und Knoblauch	
Extra "Peix sec" Typisches Gericht aus Ibiza	4,00
Salat mit Mango und Burrata-Käse	18,00
Gemischter Salat mit Mango, Burrata-Käse, Tomate und mit einer Mandarinen Vinaigrette	
Iberischer Schinken "Joselito"	29,50
Brot mit Tomate	4,00
Gemischtes Grillgemüse mit Romesco-Sauce	18,50
"Chipirones" (kleine Tintenfischart)	18,00
Galizischer oder gegrillter Oktopus Krake	24,00
Ibizenkischer Tintenfisch gebraten oder "a la Andaluza"	22,90
Krabben in Knoblauchöl	19,50
Gedünstete Miesmuscheln oder auf Seemannsart	17,90
Ibizenkisch Garnelen und Kronenhummel vom Grill	19,50 / 100g
Joselito-Iberico-Schinken-Kroketten (6 Stück)	18,00
Curry-Kroketten (6 Stück)	14,00
"Zamburiña" Kammuscheln (6 Stück)	24,00

Fleisch vom Grill "Josper"

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BEILAGEN SERVIERT

Fleisch-Grillplatte (mindestens 2 Personen / Preis pro Person)	27,00
Galizisches Rinderrückensteak, Lammkoteletts, iberisches "Pluma-Steak", Hähnchen, "Criollo" (gewürzte Würstchen vom Schwein)	
T-Bone Steak "El Viejo Gallo" (T-Bone Steak 650 Gr)	44,90
"Lomo alto" vom galizischem Rind	27,00
Galizisches Rinder-Filet	34,50
Lammkoteletts	27,00
Landhähnchen (Brust oder Schenkel)	17,50
Filet Steak Tartare	29,00
SAMSTAGS UND SONNTAGS DAS TRADITIONELLE CURRY	
Wie es Pep und María zubereiteten	27,50

Fleisch auf Steinplatte

ALLE GERICHTE WERDEN MIT BEILAGE SERVIERT

T-Bone Steak vom galizischem Rind (Minimum 2 Personen / Preis pro Person)	34,90
Picanha do Brasil / Black Angus (Rind)	34,50
Entenbrust	29,00
"Pluma-Steak oder iberisches Secreto"	29,00
Galizisches Rinder-Filet	34,50

SAUCEN FÜR DIE FLEISCHGERICHTE ZUR AUSWAHL

Pfeffer, Roquefort oder Senf	4,00
Foie	6,50

Meeresdelikatessen



PREIS PRO PERSON / MIN. 2 PERS.

"Bullit de peix" (Fischtopf mit alioli) mit "a banda" Reis typischer	42,00
"Guisat de peix" Fisch-Eintopf	39,50
"Salmoretta-Sauce" with "a banda" / Ibicencan typical dish / lemon sauce Fisch ..	42,00
Gegrillter Hummer oder Hummer-Eintopf	Preis nach Marktlage

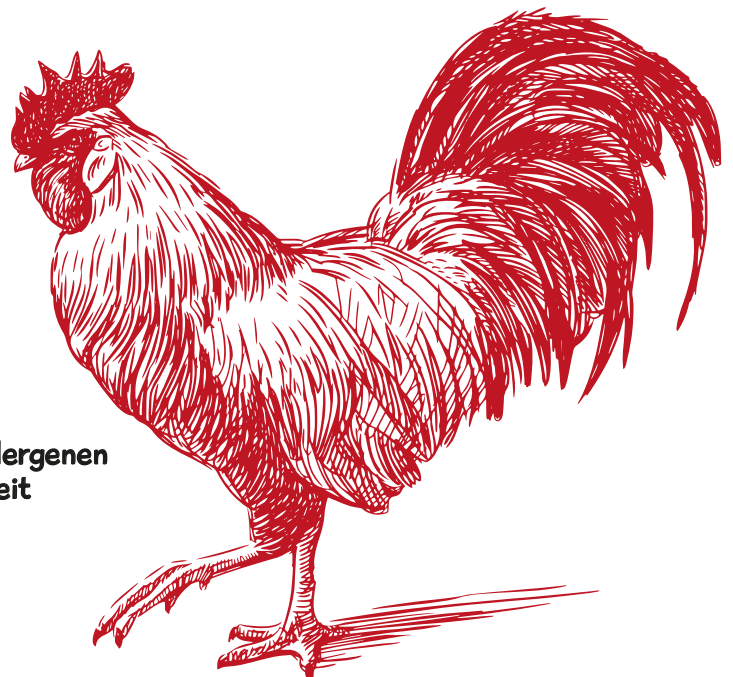
EINZELGERICHTE

Gemischte Fisch-Grillplatte mit Meeresfrüchten	35,00
Ibizenkische Languste im Preis nach Gewicht (pro Kilo)	Preis nach Marktlage
Hummer mit Bauern-Eiern	42,90
Gegrillter Kabeljau Holzofengrill	27,00
Ibizianischer Tintenfisch (pro Portion)	27,00
"Zarzuela" (Fischtopf) fisch- und Meeresfrüchte	35,00
Täglich frischer Fisch (Preis pro Kg)	Preis nach Marktlage
Petersfisch, Drachenkopf, Zackenbarsch, Zahnbrasse...	

Reisgerichte und Paellas

PREIS PRO PERSON / MIN. 2 PERS.

Fideuá (Nudelpaella) mit Fisch und Meeresfrüchten	27,50
Paella Reis "a banda"	22,00
Paella Schwarzer	22,00
Paella "Ciego" (Ohne Gräten) mit Fleisch - "Señorito"	22,00
Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten	26,00
Paella nur mit Meeresfrüchten	38,00
Paella mit Oktopus Krake und roter Ibizianischer Garnele	38,00
Paella nur mit Fisch und Meeresfrüchten	27,90
Paella nach Seemannsart (mit Brühe)	27,90
Paella "Señoritos" (Ohne Gräten) (Fisch)	29,90
Paella Reis mit Hummer (mit Brühe oder ohne)	38,00
Brot, Alioli und Oliven	3,00



Wir verfügen über Informationen von **Allergenen**
und **Nahrungsmittelunverträglichkeit**

INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER



Salades et Entrées

Salade complète	13,50
Mezclum, tomate, oignon, oeuf, asperges, thon, carotte, poivron, maïs	
Salade de avocat avec crevettes	17,50
Mixte de laitue, tomate, avocat, crevettes et sauce rose	
Salade "El Gallo Viejo"	17,00
Mixte de salade, ananas, bacon, fromage de chèvre, oeuf dur, tomate cerise et fruits secs avec une réduction de vinaigre balsamique et miel	
Salade "Payesa"	12,50
Poivron rouge, oeuf, pomme de terre et ail	
Extra "Peix sec" Plat authentique de Ibiza	4,00
Salade de mango et burrata	18,00
Mezclum, mango, fromage burrata, tomates avec vinaigrette à la réduction de mandarine	
Jambon ibérique "Joselito"	29,50
Pain avec tomates éparpillées	4,00
Assortiment de légumes de saison grillés avec sauce romesco	18,50
"Chipirones" (petites seiches)	18,00
Poulpe à la galicienne ou grillé	24,00
Calmar d' Ibiza sauté ou à l' andaluse	22,90
Crevettes à l'ail	19,50
Moules vapeur ou marinière	17,90
Crevettes et écrevisses ibiciennes à la plaque	19,50 / 100g
Croquettes de jambon ibérique Joselito (6 unités)	18,00
Croquettes de curry (6 unités)	14,00
"Zamburiñas" Espèce de coquille de S. Jacques (6 unités)	24,00

Viandes à la braise "Josper"

TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE

Grillade de viande (minimum 2 personnes / prix par personne)	27,00
Longe haute de vache galicienne, côtelettes d' agneau, plume ibérique, poulet, saucisson créole	
Côte de bœuf "El Viejo Gallo" (T-bone 650 gr.)	44,90
Longe haut de vache galicienne	27,00
Filet de boeuf galicien	34,50
Côtelettes d'agneau	27,00
Poulet de corail (Blanc de poulet ou cuisse)	17,50
Steak Tartare de filet	29,00
SAMEDIS ET DIMANCHES, LE CURRY TRADITIONNEL	
Comme le faisaient Pep et María	27,50

Viandes à la pierre

TOUS LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS AVEC SA GARNISON

Côte de vache galicienne (Minimum 2 personnes / Prix par personne)	34,90
Picanha do Brasil / Black Angus	34,50
Magret de canard	29,00
Secreto Ou Pluma ibérique (porc)	29,00
Filet de boeuf galicien	34,50

SAUCES POUR VIANDES AU CHOIX

Poivre, Roquefort ou moutarde	4,00
Foie	6,50

Les spécialités de la mer



PRIX PAR PERSONNE / MIN. 2 PERS.

"Bullit de peix" (au court bouillon de poisson) et riz "a banda"	42,00
Ragoût de poisson	39,50
Salmorreta "a banda" / plat typique ibicenco / sauce au citron	42,00
Homard à la plaque ou bouillon	Prix selon le marché

PLATS INDIVIDUELS

Assortiment de poissons et fruits de mer grillés	35,00
Langouste d' Ibiza (Prix par kilo)	Prix selon le marché
Homard avec oeufs paysans	42,90
Moure a la braise	27,00
Calmar d'Ibiza (par ration)	27,00
"Zarzuela" de poissons et fruits de mer	35,00
Poisson frais du jour (Prix au Kg.)	Prix selon le marché
Saint-Pierre, rascasse, mérrou, denté...	

Riz et "paellas" (poêlons de riz)

PRIX PAR PERSONNE / MIN. 2 PERS.

Fideuá (paella de gros vermicelles) de poissons et fruits de mer	27,50
Riz "a banda"	22,00
Riz noir	22,00
Paella au riz noir	22,00
"Paella" avec viande et fruits de mer	26,00
"Paella" seulement avec fruits de mer	38,00
"Paella" avec poulpe et crevette rouge d'Ibiza	38,00
"Paella" avec poissons et fruits de mer	27,90
"Paella" Riz à la marinière (dans son jus)	27,90
"Paella" "Señoritos" (sans os ni arêtes) (poisson)	29,90
"Paella" Riz d'homard (sec ou avec bouillon)	38,00

Pain, beurre à l'ail et olives 3,00



Cet établissement a à votre disposition des informations sur les **allergies et les intolérances alimentaires**

LA TVA EST COMPRISE DANS LES PRIX



Insalata e antipasti

Insalata completa	13,50
Misto di insalata, pomodoro, cipolla, uovo, asparagi, tonno, carota, peperone, mais	
Insalata di avocado con gamberi	17,50
Misto di insalata, pomodoro, avocado, gamberi e salsa da cocktail	
Insalata "El Gallo Viejo"	17,00
Misto di insalata, ananas, bacon, formaggio di capra, uovo sodo, pomodorini e frutta secca con riduzione di aceto balsamico e miele	
Insalata "Payesa"	12,50
Peperone rosso, uovo, patata e aglio	
Extra "Peix sec" Piatto tipico d'ibiza	4,00
Insalata di mango e burrata	18,00
Mezclum, mango, burrata, pomodoro con salsa di riduzione al mandarino	
Prosciutto Iberico "Joselito"	29,50
Pane con pomodoro	4,00
Grigliata di verdure di stagione o salsa romesco	18,50
Calamaretti	18,00
Polpo alla gallega o alla griglia	24,00
Calamaro di Ibiza saltato o alla andalusa	22,90
Gamberi all'aglio	19,50
Cozze al vapore o alla marinara	17,90
Gamberi e scampi di Ibiza alla griglia	19,50/100g
Crocchette di prosciutto ibérico Joselito (6 pezzi)	18,00
Crocchette al curry (6 pezzi)	14,00
"Zamburiñas" tipo capesante (6 pezzi)	24,00

Carne alla griglia "Josper"

TUTTI PIATTI SONNO ACCOMPAGNATI DA CONTORNO

Grigliata di carne (minimo 2 persone / prezzo per persona)	27,00
Lombata alta di vacca galiziana, cotolette di agnello, piuma iberic, pollo, e salame creolo	
Bistecca "El Viejo Gallo" (T-bone 650 gr.)	44,90
Lombata alta di vacca galiziana	27,00
Controfiletto di manzo GALLEGA	34,50
Costolette d'agnello	27,00
Pollo paesano (Petto o coscia di pollo)	17,50
Steak Tartare di filetto	29,00
SABATO E DOMENICA IL TRADIZIONALE CURRY	
Come lo facevano Pep e María	27,50

Carne cotta nella pietra

TUTTI I PIATTI SONO ACCOMPAGNATI PER IL SUO CONTORNO

Bistecca di vacca di Galizia (Minimo 2 persone / Prezzo per persona)	34,90
Picanha do Brasil / Black Angus	34,50
Magret d'anatra	29,00
"Pluma" o "Secreto" iberico (maiale)	29,00
Controfiletto di manzo GALLEGA	34,50

SALSE PER CARNI DA SCEGLIERE

Pepe, Roquefort o mostarda	4,00
Foie	6,50



Specialità di mare

Prezzo per persona / Min. 2 pers.

"Bullit de peix" con riso alla "banda"	42,00
"Gusat de peix" Spezzatino di pesce	39,50
"Salmorreta" "a banda" / piatto tipico ibiceno / salsa al limone	42,00
Astice alla piastra o in zuppa	Prezzo secondo il mercato (PSM)

PIATTI SINGOLI

Grigliata di pesce e frutti di mare	35,00
Aragosta ibizena in stufato (Prezzo per kilo)	Prezzo secondo il mercato (PSM)
Astice con uova contadine	42,90
Baccalà alla griglia	27,00
Calamari di Ibiza (per porzione)	27,00
"Zarzuela" di pesce e frutti di mare	35,00
Pesce fresco del giorno (Prezzo per kg.)	Prezzo secondo il mercato (PSM)
San Pietro, scorfano, cernia, dentice...	

Riso e paella

PREZZO PER PERSONA / MIN. 2 PERS.

Fideuá di pesce e frutti di mare	27,50
Riso alla "banda"	22,00
Risotto nero	22,00
Riso "ciego" di carne "señorito" (tutto pelato)	22,00
Paella con carne e frutti di mare	26,00
Paella solo con frutti di mare	38,00
Paella con polpo e gambero rosso di Ibiza	38,00
Paella con pesce e frutti di mare	27,90
Risotto alla marinara	27,90
Paella "Señoritos" (senza ossa o spine) (pesce)	29,90
Riso di astice (secco o brodoso)	38,00

Pane, alioli e olive 3,00



Questo stabilimento ha informazioni disponibili per quanto riguarda le **allergie e le intolleranze alimentari**

INCLUSA IVA



Salades en voorgerechten

Volledige salade	13,50
Gemengde salade, tomaat, ui, ei, asperges, tonijn, wortel, paprika, mais	
Avocado salade met garnalen	17,50
Gemengde salade, tomaat, avocado, garnalen en roze saus	
Salade "El Gallo Viejo"	17,00
Gemengde salade, ananas, bacon, geitenkaas, hard gekookt ei, cherry tomaat en noten met een siroop van balsamico en honing	
"Payesa" Salade	12,50
Rode paprika, ei, aardappel en knoflook	
Extra "Peix sec" Typisch gerecht van Ibiza	4,00
Salade van mango en burrata	18,00
Mesclun (gemengde salade), mango, burrata kaas, tomaat met een reductiedressing van mandarijn	
Iberische ham "Joselito"	29,50
Brood met tomaat	4,00
Gegrilde seizoensgroenten met Romesco-saus	18,50
"Chipirones" (klein sepia)	18,00
Galicische octopus of gegrilde octopus	24,00
Inktvis "Ibiza" saute of op Andalusische wijze	22,90
Garnalen in knoflookolie	19,50
Gestoomde mosselen of zeemans-mosselen	17,90
Gegrilde garnalen en scampi's van Ibiza	19,50/100g
Joselito Iberische hamkroketten (6 stuks)	18,00
Currykroketten (6 stuks)	14,00
"Zamburiñas" sint-jacobsschelpen (6 stuks)	24,00

Gergrid vlees "Josper"

ALLE GERECHTEN WORDEN VERGEZELD VAN GARNITUUR

Vlees barbecue (minimum 2 personen / prijs per persoon)	27,00
Galicische runderlende biefstuk, lamskoteletten, plúma ibérica (veer van het iberico varken), kip, chorizo criollo	
Ribeye "El Viejo Gallo" (T-Bone steak 650 gram)	44,90
Lendestuk van Galicische koe	27,00
Ossenhaas van Galicië	34,50
Lammskoteletjes	27,00
Boerenkip (Borst of dij)	17,50
Steak tartare	29,00
ZATERDAG EN ZONDAG, DE TRADITIONELE CURRY	
Zoals Pep en María het maakten	27,50

Vlees van de steengrill

ALLE GERECHTEN WORDEN VERGEZELD DOOR HUN GARNERING

Ribeye uit Galicië	34,90
Minimum 2 personen / Prijs per persoon	
Picanha do Brasil (staartstuk van het rund) / Black Angus	34,50
Eendenborst	29,00
Pluma (iberico varken) of Secreto (iberico varken)	29,00
Ossenhaas van Galicië	34,50

SAUSEN VOOR HET VLEES NAAR KEUZE

Peper, Roquefort of mosterd	4,00
Foie gras	6,50



Specialiteiten uit de Zee

PRIJS PER PERSOON / MIN 2 PERS.

"Bullit de peix" met "a banda" rijst	42,00
Visstoofpot	39,50
"Salmoretta" (vis) soort paella 'a banda' / typisch Ibizaans gerecht / citroensaus .	42,00
Gegrilde rode langoest of kreeftenstoofpot	Volgens marktprijs

INDIVIDUELE GERECHTEN

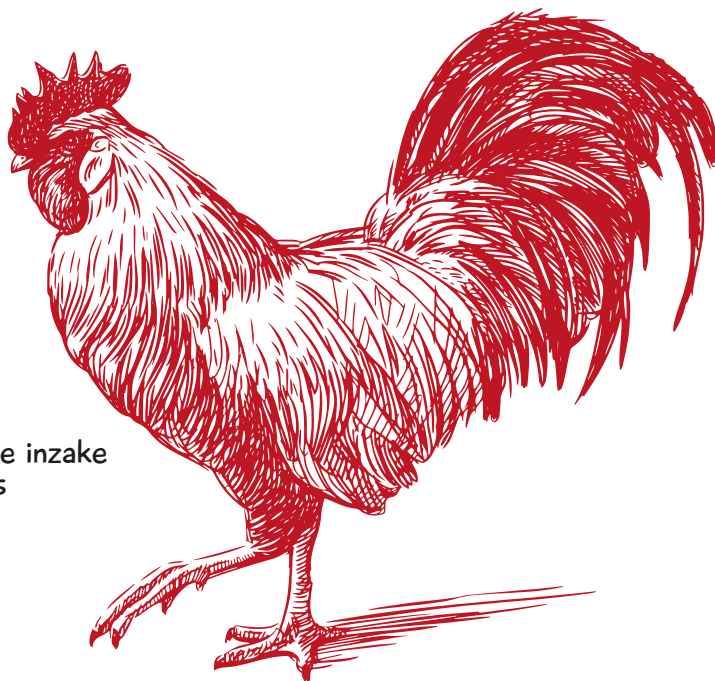
Gemengde vis- en zeevruchtengrill	35,00
Ibizaanse kreeft (Prijs per Kg.)	Volgens marktprijs
Kreeft met boereieren	42,90
Gegrilde kabeljauw	27,00
Ibizaanse inktvis (per portie)	27,00
Vis- en zeevruchten-"Zarzuela"	35,00
Dagelijks verse vis (Prijs per Kg)	Volgens marktprijs
Zonnevis, schorpioenvis, zeebaars, tandbrasem...	

Rijst en paellas

PRIJS PER PERSOON / MIN 2 PERS.




"Fideuà" noodle paella met vis en zeevruchten	27,50
Rijst "a banda"	22,00
Zwarte rijst	22,00
Blinde rijst van vlees - señorito (zonder botjes)	22,00
Paella met vlees en zeevruchten	26,00
Paella met zeevruchten	38,00
Paella met octopus en rode Ibizaanse garnaal	38,00
Paella met vis en zeevruchten	27,90
Paella Zeevruchten rijst (bouillonachtig)	27,90
Paella "Señorito" (zonder botjes) (Vis)	29,90
Paella Rijst met zeekeeft (droog of bouillonachtig)	38,00

Brood, aiolie (knoflooksaus) en olijven 3,00



Dit etablissement beschikt over informatie inzake
allergieën en voedselintoleranties

INKLUSIEF BTW

971 341 969
   628 800 212
reservas@elgalloviejo.com