



KUMHARAS

BEACH BAR & RESTAURANT



KUMHARAS

 KUMHARASIBIZA

 @KUMHARASIBIZA

 #KUMHARASIBIZA

WWW.KUMHARAS.COM

C/ LUGO 2, CALA DE BOU. SANT JOSEP DE SA TALAIA. IBIZA

RESERVAS +34 971 80 57 40 RESERVATIONS

ENTRANTES - STARTERS

Ensalada tailandesa de langostinos Thai king prawn salad	17,50€
Timbal de cangrejo de mar con mango, chili y guacamole Timbal of sea crab with mango, chilli and guacamole	19,00€
Chao Le. Nuestro ceviche tailandes Chao Le. Our Thai ceviche	17,00€
Sopa Tom Yam Gung Tom Yam Gun soup	13,50€
Pulpo a la plancha con aroma de tandoori y Parmentier de patata Grilled octopus with tandoori aroma and potato parmentier	17,50€
Bolas tailandesas de calamar con salsa de chili dulce y lima Thai squid balls with sweet chili sauce and lime	16,50€
Tempura de langostino tigre y su alineo japonés Tiger prawn tempura +japanese complement	16,50€
Satay de pollo con salsa de cacahuete Chicken Satay with Peanut Sauce	15,00€

WOKS & CURRYS

Vieiras Camboya style Scallops cambodian style	25,00€
Curry indio del chef con sepia cocida a baja temperatura, patatitas y pan naan Chef's indian cuttlefish curry slow cooked, potatoes & naan bread	16,50€
Curry verde thai de langostinos tigre con albahaca King prawns green thai curry with basil	21,00€
Cordero Tikka Masala servido con arroz y pan naan Lamb Tika Masala served with rice and naan bread	18,00€
Curry rojo thai de pollo con verduras y arroz Jazmín Chicken thai red curry with vegetables and Jasmine rice	16,50€
Wok de pollo con salsa especial de ostras y arroz Jazmín Chicken wok with special oyster sauce and Jasmine rice	15,50€
Wok de solomillo con arroz Jazmín Sirloin steak wok with Jasmine Rice	18,00€
Wok de vegetales con arroz Jazmín Vegetable wok with Jasmine rice	13,00€

PESCADOS - FISH

Rape con cremoso de calabaza y naranja con mini vegetales Monkfish with creme of pumpkin and orange zest	24,00€
Lomos de Gallo de San Pedro sobre un estofado de cebolla roja, tomatillos, alcaparras, olivas negras y tapenade Filets of John Dory on a stew of red onion, tomato, capers, black olives and tapenade	23,00 €
Lomo de bacalao confitado, ligeramente ahumado, salsa fina de ajo, trigueros y habitas baby asadas a las hierbas confit cod loins, slightly smoked, light garlic sauce, asparagus, broad beans with roasted herbs	20,00€

CARNES - MEAT

Solomillo de buey con puré de chirivías, ragout de setas y salsa fría japonesa de pimienta negra Ox fillet steak with mashed parsnips, wild mushroom ragout and cold Japanese black pepper sauce	25,00€
Carré de cordero con puré de zanahoria especiada y glacé de carne Rack of lamb with spicy carrot puree and meat glaze	21,00€
Costilla agridulce de cerdo ibérico cocida a baja temperatura con toques asiáticos y ensalada de col con vinagreta de sambal y lima Sweet and sour Iberian pork rib cooked at low temperature with Asian touches and coleslaw with sambal and lime vinaigrette	19,50€

POSTRES - DESSERTS

Panna cotta de coco con salsa de mango y pasión Coconut panacota with mango and passion fruit sauce	7,00€
Tartita con crujiente de avellana y mousse de chocolate con leche y sorbete de pasión Crunchy hazelnut tart with milk chocolate mousse and passion fruit sorbet	9,00€
Mousse de chocolate blanco a la pimienta rosa con chantilly, couis de frambuesa y salsa de chocolate Pink pepper white chocolate mousse with whipped cream, raspberry coulis and chocolate sauce	8,00€
Sorbetes: manzana verde, fruta de la pasión, mango y frambuesa Sorbets: green apple, passion fruit, mango and raspberry	7,00€
Helados: Dulce de leche, vainilla, chocolate o yogourt con frutos rojos Ice cream: caramel, vanilla, chocolate or berries yoghourt	7,00€