

Ibiza

IL
GIARDINETTO

by
Mama's





Antipasti

QUESO PROVOLONE EN CROSTA – 16,50

*Provola italiana fundida servida en bowl de pizza artesanal recién horneada.
Melted Italian Provola cheese served in a bowl made from freshly baked artisanal pizza.*

ENSALADA GIARDINETTO – 19,80

*Burrata cremosa con pomodorini confitados, rúcula fresca, pesto de albahaca, alcaparras, piñones y focaccia artesanal.
Creamy burrata with candied cherry tomatoes, fresh arugula, basil pesto, capers, pine nuts, and artisanal focaccia bread.*

CARPACCIO DI CARNE – 21

*Carpaccio di carne con rúcula fresca, escamas de parmesano, aceite EVO y limón.
Beef carpaccio with fresh arugula, parmesan flakes, extra virgin olive oil, and lemon juice.*

VITELLO TONNATO – 24

*Tenera cocinada a baja temperatura con salsa tonnata tradicional.
Slow-cooked veal served with traditional tonnato sauce.*

PARMIGIANA DE BERENJENA – 21

*Berenjena frita con salsa de tomate, mozzarella fundida y albahaca fresca.
Fried eggplant with tomato sauce, melted mozzarella, and fresh basil.*

CARPACCIO DE PULPO – 21

*Pulpo fresco con apio crujiente, lima y vinagreta de mostaza y miel.
Fresh octopus with crunchy celery, lime, and mustard-honey vinaigrette.*

POLPETTE DELLA NONNA – 18,90

*Polpette caseras en salsa de tomate tradicional con mozzarella di bufala, parmesano y albahaca fresca.
Homemade meatballs in traditional tomato sauce with buffalo mozzarella, parmesan cheese, and fresh basil.*

CORAZÓN DE ALCACHOFA FRITO — 21,90

*Corazón de alcachofa crujiente con salsa cremosa de parmesano y trufa fresca laminada.
Crispy artichoke heart with creamy parmesan sauce and thinly sliced fresh truffle.*



Paste

LASAGNA – 21,50

Lasagna tradicional casera con ragú bolognese y bechamel.

Traditional homemade lasagna with Bolognese ragù and béchamel.

TAGLIATELLE BOLOGNESE – 20,50

Tagliatelle frescos con ragú de carne cocinado lentamente.

Fresh tagliatelle with slowly cooked meat ragù.

CARBOMAMA'S – 21

Nuestra carbonara cremosa con guanciale crujiente y pecorino romano.

Our creamy carbonara with crispy guanciale and Pecorino Romano.

TAGLIOLINI CON TRUFA FRESCA – 31

Tagliolini frescos mantecados con trufa fresca de verano.

Fresh tagliolini creamed with fresh summer truffle.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE – 27

Spaghetti con almejas frescas, vino blanco y perejil.

Spaghetti with fresh clams, white wine, and parsley.

GNOCCHI DELLA NONNA – 20,50

Gnocchi caseros de patata con salsa tradicional de la nonna y mozzarella di bufala.

Homemade potato gnocchi with traditional grandma's sauce and buffalo mozzarella.

PENNE ALL'ARRABBIATA – 17,50

Penne con salsa de tomate picante, ajo y perejil.

Penne with spicy tomato sauce, garlic, and parsley.

SPAGHETTI CASEROS CON ALBÓNDIGAS – 24

Spaghetti artesanales con albóndigas en salsa de tomate.

Handmade spaghetti with meatballs in tomato sauce.

PACCHERI BOGAVANTE – 33

Paccheri con bogavante fresco, tomate datterino y bisque cremosa.

Paccheri with fresh lobster, datterino tomatoes, and creamy bisque.

TAGLIATELLE CON POLLO PICANTE – 24,50

Tagliatelle cremosos con demi-glace de pollo ligeramente picante.

Creamy tagliatelle with slightly spicy chicken demi-glace.

TAGLIOLINI CON GAMBAS – 27

Tagliolini frescos con gambas

salteadas, ajo, tomate cherry y lima.

Fresh tagliolini with sautéed prawns, garlic, cherry tomatoes, and lime.

RAVIOLI DE RICOTTA Y ESPINACAS – 24,50

Ravioli rellenos de ricotta y espinacas con salsa de mantequilla, salvia,

semillas y parmesano.

Ravioli filled with ricotta and spinach with butter sauce, sage, seeds, and Parmesan.





Pizze

MORTADELLA – 20,50

Mozzarella, mortadella italiana, crema de pistacho, granella de pistacho y burrata.
Mozzarella, Italian mortadella, pistachio cream, pistachio granella, and burrata.

TARTUFO – 22,50

Crema de trufa, mozzarella y boletus de temporada.
Truffle cream, mozzarella, and seasonal boletus.

CRUDO E BURRATA – 22,90

Tomate, mozzarella, jamón curado italiano, burrata cremosa y rúcula fresca.
Tomato, mozzarella, Italian cured ham, creamy burrata, and fresh arugula.

GIARDINETTO – 18,90

Mozzarella, pomodorini semi dry gialli e rossi, pesto de basilico y crema de parmigiano.
Mozzarella, semi-dried yellow and red cherry tomatoes, basil pesto, and Parmesan cream.

4 FORMAGGI – 18,50

Selección de cuatro quesos italianos fundidos.
Selection of four melted Italian cheeses.

CARBONARA – 21

Crema carbonara, mozzarella, guanciale y pecorino romano.
Carbonara cream, mozzarella, guanciale, and pecorino romano.

VEGETARIANA – 18,50

Verduras frescas a la parrilla y mozzarella sobre base de crema de calabacín.
Fresh grilled vegetables and mozzarella on a zucchini cream base.

BUFALINA – 19,80

Mozzarella di bufala, tomate fresco y albahaca.
Buffalo mozzarella, fresh tomato, and basil.

TONNO – 17,90

Mozzarella, cebolla caramelizada, tonno y perejil.
Mozzarella, caramelized onion, tuna, and parsley.

PROSCIUTTO – 16,90

Tomate, mozzarella y jamón cocido.
Tomato, mozzarella, and cooked ham.

DIAVOLA – 17,50

Tomate, mozzarella y spianata calabresa picante.
Tomato, mozzarella, and spicy Calabrian spianata.

MARINARA – 12,90

Tomate, ajo, orégano y aceite EVO.
Tomato, garlic, oregano, and EVO oil.

MARGHERITA – 14

Tomate, mozzarella y albahaca fresca.
Tomato, mozzarella, and fresh basil.



Insalate

ENSALADA DE SEPIA – 18

Ensalada fresca de sepia con aromas cítricos, aceitunas italianas, hinojo y menta fresca.
Fresh squid salad with citrus aromas, Italian olives, fennel, and fresh mint.

ENSALADA MIXTA – 10,50

Mezcla de hojas frescas, tomate, pepino, zanahoria y cebolla roja.
Mix of fresh leaves, tomato, cucumber, carrot, and red onion.

ENSALADA MIXTA CON ATÚN – 15,80

Ensalada fresca con atún, tomate, aceitunas y cebolla roja.
Fresh salad with tuna, tomato, olives, and red onion.

ENSALADA DE QUESO DE CABRA EN COSTRA – 17,90

Queso de cabra crujiente con fresas frescas, nueces, miel y vinagreta balsámica.
Crispy goat cheese with fresh strawberries, walnuts, honey, and balsamic vinaigrette.

ENSALADA TRICOLOR – 16,90

Mozzarella di bufala, tomate fresco y aguacate.
Buffalo mozzarella, fresh tomato, and avocado.

Secondi

SCALOPPINA AL LIMÓN – 27,5

Escalopines de ternera al limón servidos con puré de patata.
Veal scallops with lemon served with mashed potatoes.

POLLO A LA GRANJA – 27

Muslo de pollo payés cocinado a baja temperatura y servido en su salsa con patatas fritas.
Country chicken thigh cooked at low temperature and served in its sauce with French fries.

COTOLETTA MILANESA DE TERNERA LECHAL – 32

Tradicional milanesa de ternera lechal servida con patatas fritas.
Traditional milk-fed veal Milanese cutlet served with French fries.

FILETE DE LUBINA – 32

Filete de lubina a la plancha servido con ensalada fresca.
Grilled sea bass fillet served with fresh salad.

COTOLETTA DE POLLO – 27

Pechuga de pollo empanada y crujiente servida con patatas fritas.
Breaded and crispy chicken breast served with French fries.





Dolci

TIRAMISÚ – 11,50

*Clásico tiramisú italiano con mascarpone y café.
Classic Italian tiramisu with mascarpone and coffee.*

TIRAMISÚ DE FRESA – 12

*Versión fresca del tiramisú con fresas y crema mascarpone.
A fresh version of tiramisu with strawberries and mascarpone cream.*

TARTA TATIN – 12,50

*Tarta de manzana caramelizada servida con helado de vainilla.
Caramelized apple tart served with vanilla ice cream.*

CHEESECAKE CON CARAMELO SALADO – 12

*Cheesecake cremosa con salsa de caramelo salado.
Creamy cheesecake with salted caramel sauce.*

COULANT DE CHOCOLATE – 12,50

*Coulant de chocolate servido con helado de vainilla.
Chocolate coulant served with vanilla ice cream.*

HELADOS MAMA'S – 9,50

*Selección de helados artesanales de la casa.
Selection of homemade artisanal ice creams.
Salsa caliente de chocolate o frambuesa +5
Hot chocolate or raspberry sauce +5*

SORBETE DE LIMÓN – 9

*Sorbete de limón refrescante servido frío.
Refreshing lemon sorbet served cold.*

PAN Y SALSA – 2,40

BREAD AND SAUCE – 2.40

*Cualquier cambio o modificación puede comportar una variación de precio según criterio del restaurante.
Any change or modification may result in a price variation according to the restaurant's discretion.*





Mama's



Ibiza



Drink Menu



Agua / Water

ACQUA PANNA – 5€
SAN PELLEGRINO – 5€

Refrescos

COCA-COLA 3,90€
COCA-COLA ZERO 3,90€
FANTA NARANJA 3,90€
FANTA LIMÓN 3,90€
NESTEA 3,90€
SPRITE 3,90€
AQUARIUS 3,90€
GINGER ALE 3,90€
GINGER BEER 3,90€
TÓNICA 3,50€
ZUMOS NATURALES 3,80€

Cervezas

CAÑA / SHANDY 4€
JARRA 0,50L 6,90€
CERVEZA 0,0 SIN ALCOHOL 3,90€
CERVEZA 0,0 TOSTADA 4€
CORONA 4,50€
PAULANER 5,50€
BIRRA MORETTI 4€



Sangrias

SANGRÍA COPA 9€
SANGRÍA DE CAVA COPA 11€
SANGRÍA LITRO 26€
SANGRÍA DE CAVA LITRO 29€
TINTO DE VERANO COPA 9€
TINTO DE VERANO LITRO 26€

Cafetería

ESPRESSO 2,70€
DOBLE ESPRESSO 3,80€
CORTADO 2,80€
CAFÉ CON LECHE 3,20€
AMERICANO 3,10€
CAPPUCCINO 3,80€
CARAJILLO 4,30€
TÉ E INFUSIONES 3,00€

Aperitivos & Vermut

VERMUT BLANCO 6€
VERMUT ROJO 6€
APEROL SPRITZ 14€
HUGO SPRITZ 14€
LIMONCELLO SPRITZ 14€
CAMPARI SPRITZ 14€

Vodka

PABLO ESCOBAR VODKA 19€

Ron

BARCELÓ 14€
HAVANA 7 16€
ZACAPA 18€

Gin

SEAGRAM'S 16€
GIN MARE 18€
HENDRICK'S 19€

Whisky

J&B; 14€
JACK DANIEL'S 16€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 18€





Tequila

JOSÉ CUERVO BLANCO 16€

PATRÓN SILVER 18€

PATRÓN REPOSADO 22€

Cócteles

MOJITO 15€

MOJITO DE FRESA 16€

NEGRONI 13€

NEGRONI SBAGLIATO 15€

ESPRESSO MARTINI 15€

MOSCOW MULE 15€

MARGARITA 15€

PALOMA 15€

PORN STAR MARTINI 16€

No alcohol

CRODINO 4€

MOJITO SIN ALCOHOL 12€

Digestivi

LIMONCELLO 6€ / 8€

MELONCELLO 6€ / 8€

HIERBAS IBICENCAS 6€ / 8€

BAILEYS 6€ / 8€

JÄGERMEISTER 6€ / 8€

AMARO ITALIANO 6€ / 8€

AMARETTO 6€ / 8€

FERNET BRANCA 6€ / 8€

BRANCAMENTA 6€ / 8€

MONTENEGRO 6€ / 8€

VECCHIO AMARO DEL CAPO 6€ / 8€

SAMBUCA MOLINARI 6€ / 8€

Vinos por Copa

BLANCOS

PINOT GRIGIO DOGARINA 6€

LUGANA CA DEI FRATI 7€

VERDEJO GORGORITO 6€

ALBARIÑO VENTO MAREIRO
7,50€

ROSADOS

BELVENTO 6,50€

ROSA DEI FRATI 7€

TINTOS

RIBERA DEL DUERO GORGORITO
6€

VIÑA POMAL RESERVA 6,50€

MONTEPULCIANO RISERVA DUCA
6,50€

ESPUMOSOS

ASTORIA GALÍE PROSECCO DOC
7,50€





Vinos Bianco Italiano

PINOT GRIGIO - DOGARINA 32€

Fresco, ligero, floral, cítrico, equilibrado.
Pinot Grigio elegante con notas de pera, manzana verde y final refrescante.

SAUVIGNON - DOGARINA 32€

Aromático, cítrico, herbal, fresco, vibrante.
Sauvignon con aromas de frutas tropicales, hierbas frescas y acidez marcada.

CHARDONNAY - DOGARINA 34€

Suave, frutal, cremoso, elegante, equilibrado.
Chardonnay con notas de fruta madura, vainilla ligera y textura sedosa.

PECORINO D'ABRUZZO NODODIVINO 36€

Mineral, fresco, floral, mediterráneo, persistente.
Pecorino con notas cítricas, flores blancas y final salino muy gastronómico.

ARTUMES ARTIMINO 38€

Complejo, floral, afrutado, amplio, elegante.
Blend toscano con frutas blancas maduras, miel ligera y buena estructura.

LUGANA - CA DEI FRATI 39€

Fresco, mineral, floral, delicado, refinado.
Vino elegante con notas de melocotón, almendra y final largo y sedoso.

PINOT GRIGIO - JERMANN 55€

Intenso, sofisticado, mineral, fresco, persistente.
Pinot Grigio de gran calidad con fruta madura y excelente equilibrio.

GAVI DI GAVI LA SCOLCA 73€

Elegante, cítrico, mineral, fino, largo.
Cortese clásico con aromas florales, cítricos y final muy refinado.

Vino Bianco Spagnolo

GORGORITO VERDEJO 28€

Fresco, afrutado, cítrico, ligero, vibrante.
Verdejo joven con fruta tropical, notas herbales y final refrescante.

VENTO MAREIRO ALBARIÑO 36€

Salino, fresco, afrutado, atlántico, elegante.
Albariño con notas cítricas, fruta blanca y marcada mineralidad marina.

ETAPA²⁴ GODELLO 38€

Fresco, mineral, floral, elegante, equilibrado.
Godello expresivo con fruta blanca madura, notas florales y textura envolvente.

MURMURI PRIORAT 55€

Complejo, mineral, elegante, mediterráneo, persistente.
Blend blanco del Priorat con notas de fruta blanca madura, hierbas mediterráneas y un final largo y refinado.

Vino Bianco Mallorquin

LLADRÓN 36€

Mediterráneo, fresco, afrutado, suave, equilibrado.
Vino mallorquín con notas cítricas, fruta blanca y carácter isleño.





Vino Rosado Italiano

BELVENTO 32€

*Fresco, salino, floral, cítrico, ágil
Vermentino rosado con notas
mediterráneas, frutas blancas y final
refrescante.*

ROSA DEI FRATI - CA DEI FRATI 38€

*Delicado, floral, frutal, elegante, fresco
Rosado refinado con frutos rojos,
flores blancas y gran equilibrio.*

ROSE DI ANNA 36€

*Fresco, floral, frutal, ligero, natural
Rosado artesanal de Abruzzo con
notas de frutos rojos y flores silvestres.*

Vino Rosado Frances

MIRAVAL 48€

*Elegante, fresco, floral, sedoso, sofisticado
Rosado provenzal con frutas rojas
delicadas y final largo y refinado.*

DOMAINE OTT - CHÂTEAU DE SELLES 85€

*Fino, complejo, mineral, elegante, gastronómico
Rosado premium de Provence con
textura sedosa y gran profundidad
aromática.*

Vino Rosado Mallorquín

LLADRON 36€

*Ligero, fresco, floral, mediterráneo, equilibrado
Rosado mallorquín con fruta roja suave y final refrescante.*

Prosecco

ASTORIA GALÍE PROSECCO DOC 34€

*Fresco, delicado, floral, elegante, vibrante
Prosecco de burbuja fina con notas de manzana verde, pera y final refrescante.*

ASTORIA ROSÉ FASHION VICTIM 38€

*Frutal, elegante, fresco, delicado, moderno
Espumoso rosado con aromas de frutos rojos, flores y burbuja suave y persistente.*

Champagne

PERRIER-JOUËT BRÛT 110€

*Elegante, fresco, floral, refinado, equilibrado
Champagne emblemático con notas de
cítricos, flores blancas y fina mineralidad.*

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS 125€

*Mineral, vibrante, sofisticado, delicado, persistente
100% Chardonnay con gran frescura, notas
cítricas y extraordinaria elegancia.*

PERRIER-JOUËT ROSÉ 120€

*Sedoso, floral, afrutado, elegante, refinado
Champagne rosado con delicadas notas
de frutos rojos, flores y largo recorrido en
boca.*



Vino Rosso Italiano

CHIANTI CLASSICO RISERVA - UGGIANO 31€

*Clásico, estructurado, frutal, especiado, elegante
Sangiovese tradicional con cereza
madura, especias y taninos suaves.*

PRIMITIVO DEL SALENTO - MOCABERO 32€

*Intenso, afrutado, cálido, suave, envolvente
Primitivo del sur de Italia con fruta negra
madura y notas especiadas.*

MONTEPULCIANO RISERVA "DUCA" - CASAL THAUERO 34€

*Redondo, frutal, equilibrado, especiado, persistente
Montepulciano con frutos rojos maduros y
final amplio y sedoso.*

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE "LA CASETTA" - DOMINI VENETI 45€

*Complejo, sedoso, intenso, especiado, elegante
Ripasso con notas de fruta madura, cacao
y gran estructura.*

BAROLO PIETRIN - FRANCO CONTERNO 72€

*Potente, elegante, profundo, estructurado, longevo
Barolo de gran tradición con aromas de
rosa, cereza madura, especias nobles y
taninos refinados de larga persistencia.*

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO - FARINA 79€

*Intenso, potente, aterciopelado, complejo, persistente
Amarone elaborado con uvas
parcialmente pasificadas, rico en fruta
negra madura, cacao, especias dulces y
gran profundidad.*

BRUNELLO DI MONTALCINO - SAN POLO 90€

*Estructurado, profundo, especiado, noble, longevo
Brunello de gran elegancia con notas de
cereza madura, tabaco, especias finas y
extraordinaria complejidad aromática.*

TIGNANELLO - MARCHESI ANTINORI 260€

*Sofisticado, elegante, complejo, profundo, icónico
Supertoscano de referencia con fruta
negra, especias y equilibrio excepcional.*

ORNELLAIA - DELL'ORNELLAIA 490€

*Potente, refinado, complejo, sedoso, exclusivo
Vino icónico de Bolgheri con gran
concentración, elegancia extraordinaria y
un final interminable.*

SASSICAIA - TENUTA SAN GUIDO 590€

*Elegante, profundo, mineral, sofisticado, legendario
El Super Toscano más emblemático
de Italia, con extraordinaria finura,
complejidad y capacidad de guarda.*

Vino Rosso Spagnolo

GORGORITO - RIBERA DEL DUERO 32€

*Joven, frutal, suave, fácil, directo
Tempranillo fresco con fruta roja y
cuerpo ligero.*

VIÑA POMAL RESERVA - RIOJA 36€

*Frutal, especiado, elegante, clásico, persistente
Tempranillo reserva de Rioja con fruta
roja madura, notas de vainilla, cacao y
excelente equilibrio.*

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA 59€

*Elegante, especiado, complejo, equilibrado, clásico
Rioja reserva con fruta madura, vainilla y
gran armonía.*

EMILIO MORO - RIBERA DEL DUERO 54€

*Intenso, moderno, afrutado, estructurado, elegante
Tempranillo emblemático de Ribera del
Duero con fruta negra madura, notas
tostadas y excelente equilibrio.*

ALIÓN - VEGA SICILIA 185€

*Potente, refinado, profundo, elegante, exclusivo
Gran Ribera del Duero elaborado
por Vega Sicilia, con fruta negra
madura, especias finas y extraordinaria
persistencia.*

