

# Jamie's

RESTAURANT



# Jamis

RESTAURANT

---

 CARTA 03

---

 MENU 06

---

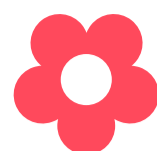
 MENU 09

---

 CARTA 12

---





## PARA COMPARTIR

---

> Ostra en agua de mar anisada y algodón de azúcar	10,00 €
> Ostra soasada con foie al carbón y maíz	13,00 €
> Gamba de Formentera sin piel y a la brasa con jugo de sus cabezas	10,00 €
> Boquerón curado, ricotta payés y romesco	18,00 €
> Ensalada marina de atún curado, algas y caviar	29,00 €
> Cocarroi de berenjenas a la llama, coliflor, cebolla, acelgas y piñones con crema de pera	19,00 €
> Gazpacho de fresa y remolacha, caballa curada y helado de queso de cabra de Formentera	18,00 €
> Canelón de aguacate, stracciatella de búfala, pesto, caviar y tomate	24,00 €
> Tomate de Formentera, burrata y trufa	24,00 €
> Puerros confitados a la brasa, beurre blanc de puerros, vainilla, mostaza y trufa.	23,00 €
> Nuestra versión de la ensalada payesa de Formentera	21,00 €
> Carpaccio de gamba roja, encurtidos, cítricos, pistachos, salicornia y codium	23,00 €
> Yodo (tartar de bogavante, atún, pesca del día, gamba roja, ostras y caviar)	69,00 €
> Tartar de remolacha asada, manzana, miel y mostaza	21,00 €

---



## DEL MAR

- 
- > Nuestra versión del frito de sepia de Formentera 27,00 €

---

  - > Bogavante homenaje al estilo payés en dos tiempos s.p.m.

---

  - > Salmonete en escabeche de zanahorias, creme fraîche de hinojo y patata 27,00 €

---

  - > San Pedro a la brasa, coliflor, nuez moscada, uvas, kalamata e higos 65,00 €
- 

## DE LA TIERRA

- 
- > Costillar de cerdo ibérico laqueado, manzana e infusión de coco y romero 27,00 €

---

  - > Terrina de cordero guisado, jugo de cordero y ciruelas, mostaza y leche de piñones 28,00 €

---

  - > Pluma ibérica, vieira ahumada, salsa de vitello tonnato y encurtidos 28,00 €

---

  - > Tartar de papada de cerdo, berenjena, beurre blanc de boletus, ostras y caviar 32,00 €

---

  - > Pan y degustación de aceites de las islas Pitiusas 4,00 €
-



## NIÑOS

---

> Penne Napolitana 15,00 €

---

> Pluma peques 19,00 €

---

> Pizzeta de jamón ibérico, rúcula y stracciatella de búfala 16,00 €

---

▶ Pregunte por nuestra opción vegetariana

▶ Indíquenos por favor cualquier intolerancia o alergia para proponerle la mejor alternativa

## DULCE

---

> Un paseo por la Mola (Helado de miel y pino, carpaccio de higos, granizado de higos, infusión de hibiscus) 13,00 €

---

> Pomada de sandía, frutos del bosque, remolacha y ruibarbo 12,00 €

---

> Flor de Orelleta, café caleta, moscatel y limón 13,00 €

---

> Greixonera con melocotón asado y algodón de la feria 12,00 €

---

> Espuma de flaó de Formentera con queso payés 14,00 €

---

> "Tarta comtessa" de chocolate y nata de oveja 13,00 €

---



# TO SHARE

---

> Oyster in aniseed seawater and cotton candy	10,00 €
> Seared gillardeau oyster with charcoal grilled foie	13,00 €
> Formentera shrimp skinless and grilled with juice from their heads	10,00 €
> Cured anchovies, burrata, romesco sauce	18,00 €
> Marine salad of cured tuna, seaweed and caviar	29,00 €
> Baked eggplant, cauliflower, onion, chard and pine nuts with pear cream	19,00 €
> Strawberry and beet gazpacho, cured mackerel and goatcheese ice cream	18,00 €
> Avocado cannelloni, buffala's stracciatella, pesto, caviar and tomato	24,00 €
> Tomato of Formentera, burrata, summer truffle	24,00 €
> Grilled caramelized leeks, leek beurre blanc, vanilla, mustard and truffle	23,00 €
> Our version of "Payesa" salad from Formentera	21,00 €
> Red prawn carpaccio, pickles, citrus, pistachios, salicornia and codium	23,00 €
> Yodo tartar de llamàntol, tonyina, pesca del día, gamba vermella, ostres i caviar	69,00 €
> Roasted beet tartare, , honey and mustard	21,00 €

---



## FROM THE SEA

- 
- > Our version of fried cuttlefish from Formentera 27,00 €

---

  - > Lobster tribute to the peasant style in two times s.p.m.

---

  - > Red mullet with pickled carrots, fennel and potato crème fraîche 27,00 €

---

  - > Rooster San Pedro grilled, cauliflower, nutmeg, grapes, kalamata and figs 65,00 €
- 

## FROM THE LAND

- 
- > Glazed iberian pork ribs, apple, cardamom and coconut 27,00 €

---

  - > Stewed lamb terrine, lamb and plum juice, mustard and pine nut milk 28,00 €

---

  - > Iberian feather, smoked scallop, tonnato vitello sauce and pickles 28,00 €

---

  - > Pork jowl tartar, aubergine, boletus beurre blanc, oysters and caviar 32,00 €

---

  - > Bread and oil samples of Pitiusas islands 4,00 €
-



## KIDS

---

> Penne Napolitana 15,00 €

---

> Iberian plume 19,00 €

---

> Pizzeta with Iberian ham, rucula and buffalo stracciatella 16,00 €

---

▶ Ask for our vegetarian option

▶ Please, tell us if you have any food intolerance or allergy to suggest the best option/alternative

## DESSERTS

---

> A walk along La Mola (Honey and pine ice cream, fig carpaccio, fig granita, hibiscus infusion) 13,00 €

---

> Pomade of watermelon, wild berries, beetroot and rhubarb 12,00 €

---

> "Flor de Orelleta", caleta coffee, muscatel and lemon 13,00 €

---

> "Greixonera" with roasted peach and cotton candy 12,00 €

---

> Formentera "Flaó" foam with "payés" cheese 14,00 €

---

> Comtessa Cake (Chocolate and Formentera sheep cream) 13,00 €

---





## DA CONDIVIDERE

---

> Ostrica in acqua di mare all'anice e zucchero filato	10,00 €
> Ostrica arrostita con foie gras alla brace e mais	13,00 €
> Gambero di Formentera senza pelle e grigliato con succo di testa	10,00 €
> Acciughe stagionate, ricotta e salsa romesco	18,00 €
> Insalata di mare di tonno stagionato, alghe e caviale	29,00 €
> Cocarroi di melanzane fiammeggiate, cavolfiore, cipolla, bietola e pinoli con crema di pere	19,00 €
> Gazpacho di fragole e barbabietola, sgombro stagionato e gelato al formaggio di capra di Formentera	18,00 €
> Cannelloni di avocado, stracciatella di bufala, pesto, caviale e pomodoro	24,00 €
> Pomodoro di Formentera, burrata e tartufo	24,00 €
> Porri confit alla griglia, beurre blanc di porri, vaniglia, senape e tartufo.	23,00 €
> La nostra versione dell'insalata del contadino di Formentera.	21,00 €
> Carpaccio di gamberi rossi, sottaceti, agrumi, pistacchi, salicornia e codium.	23,00 €
> Iodio (tartara di aragosta, tonno, pescato del giorno, gamberi rossi, ostriche e caviale).	69,00 €
> Barbabietola arrostita, mela, miele e tartara di senape	21,00 €

---



## DAL MARE

- 
- > La nostra versione delle "seppie fritte" di Formentera 27,00 €

---

  - > Aragosta in omaggio allo stile contadino in due portate s.p.m.

---

  - > Triglia in salamoia con carote, finocchio e crème fraîche di patate 27,00 €

---

  - > San Pietro alla griglia, cavolfiore, noce moscata, uva, kalamata e fichi 65,00 €
- 

## DALLA TERRA

- 
- > Costine di maiale iberico laccate, mela e infuso di cocco e rosmarino 27,00 €

---

  - > Terrina di agnello stufato, agnello e succo di prugna, senape e latte di pinoli 28,00 €

---

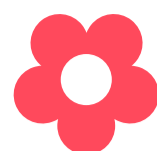
  - > Piuma iberica, capesante e canestrelli, senape e latte di pinoli 28,00 €

---

  - > Tartare di guanciaie di maiale, melanzane, porcini, ostriche e caviale 32,00 €

---

  - > Pane e degustazione di oli d'oliva delle isole Pitiusas 4,00 €
-



## PER I PIÙ PICCOLI

---

> Penne alla napoletana 15,00 €

---

> Piuma per bambini 19,00 €

---

> Pizzeta di prosciutto iberico, rucola e stracciatella di bufala 16,00 €

---

▶ Chiedete la nostra opzione vegetariana

▶ Vi preghiamo di comunicarci eventuali intolleranze o allergie, in modo da potervi offrire l'alternativa migliore.

## DOLCI

---

> Una passeggiata a La Mola  
(gelato al miele e pino, carpaccio di fichi, granita di fichi, infuso di ibisco) 13,00 €

---

> Anguria, frutti di bosco, pomata alla barbabietola e al rabarbaro 12,00 €

---

> Fiore di Orelleta, caffè, moscato e limone 13,00 €

---

> Greixonera con pesca arrostita e ovatta della fiera > Greixonera  
con pesca arrostita e ovatta della fiera 12,00 €

---

> Spuma di flaó di Formentera con formaggio contadino 14,00 €

---

> Tarta contessa" al cioccolato e crema di pecora 13,00 €

---



## PER A COMPARTIR

---

> Ostra en aigua de mar anisada i cotó de sucre	10,00 €
> Ostra soasada amb foie al carbó i blat	13,00 €
> Gamba de Formentera sense pell i a la brasa amb suc dels seus caps	10,00 €
> Seitó curat, ricotta pagesa i romesco	18,00 €
> Amanida marina de tonyina curada, algues i caviar	29,00 €
> Cocarroi d'albergina a la flama, coliflor, ceba, bledes i pinyons amb crema de pera	19,00 €
> Gazpatxo de maduixa i remolatxa , verat curat i gelat de formatge de cabra de Formentera	18,00 €
> Caneló d'advocat, stracciatella, pesto, caviar i tomàquet	24,00 €
> Tomàquet de Formentera, burrata i tòfona	24,00 €
> Porros confitats a la brasa, beurre blanc de porros, vainilla, mostassa i tòfona	23,00 €
> La nostra versió de l'amanida pagesa de Formentera	21,00 €
> Carpaccio de gamba vermella, encurtits, cítrics, festucs, salicornia i còdium	23,00 €
> Yodo tartar de llamàntol, tonyina, pesca del día, gamba vermella, ostres i caviar	69,00 €
> Tartar de remolatxa torrada, poma, mel i mostassa	21,00 €

---



## DE LA MAR

- 
- > La nostra versió del frit de pop de Formentera 27,00 €

---

  - > Llamàntol homenatge a l'estil Pagés en dos temps s.p.m.

---

  - > Salmonete en escabetx de pastanagues, creme fraîche de fonoll i patata 27,00 €

---

  - > Sant Pere a la brasa, coliflor, nou moscada, raïm, kalamata i figues 65,00 €
- 

## DE LA TERRA

- 
- > Costelles de porc ibèric laquejat, poma i infusió de coco i romer 27,00 €

---

  - > Terrina de xai guisat, suc de xai i prunes, mostassa i llet de pinyons 28,00 €

---

  - > Ploma ibèrica, petxina de pelegrí fumada, salsa de vitello tonnato i adobats 28,00 €

---

  - > Tartar de papada de porc, albergínia, beurre blanc de boletus, ostres i caviar 32,00 €

---

  - > Pa i degustació d'olis de les illes Pitiuses 4,00 €
-



## NINS

---

> Penne Napolitana 15,00 €

---

> Ploma peques 19,00 €

---

> Pizzeta de pernil ibèric, rúcula i stracciatella de búfala 16,00 €

---

▶ Pregunti per la nostra opció vegetariana

▶ Per favor, indique'ns qualsevol intolerancia o alergia per a proposar-li la millor alternativa

## DOLÇ

---

> Un passeig per la mola (Gelat de mel i pi, carpacio de figues, pedregat de figues, infusió de hibiscus) 13,00 €

---

> Pomada de síndria. fruits del bosc, remolatxa i ruibarbre 12,00 €

---

> Flor de Orelleta, cafè caleta, moscatell i llimona 13,00 €

---

> Greixonera amb préssec rostit i cotó de la fira 12,00 €

---

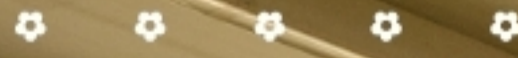
> Escuma de flaó de Formentera amb formatge pagés 14,00 €

---

> Tarta comtessa de xocolata i nata d'ovella 13,00 €

---

*five flowers*  
HOTEL SPA FORMENTERA



THE LIFESTYLE HOTEL IN FORMENTERA

#FiveFlowersFormentera