TRS
IBIZA
HOTEL

CARTA ADAPTADA
con pictogramas

HELIOS

ELABORADA POR AUTISM FRIENDLY CLUB

La mayoría de los símbolos pictográficos utilizados son propiedad del Gobierno de Aragón y han sido creados por Sergio Palao para ARASAAC (http://www.arasaac.org), que los distribuye bajo Licencia Creative Commons BY-NC-SA.

DESAYUNO

BEBIDAS

Café



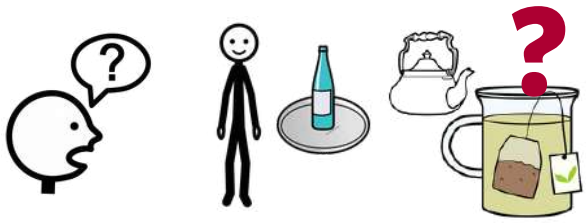
CAFÉ

Chocolate caliente



CHOCOLATE CALIENTE

Té o infusiones



PREGUNTA AL CAMARERO POR LAS OPCIONES DE TÉ O INFUSIONES

Vaso de leche



VASO DE LECHE

+



ELIGE SI LO QUIERES CALIENTE O FRÍO

BEBIDAS

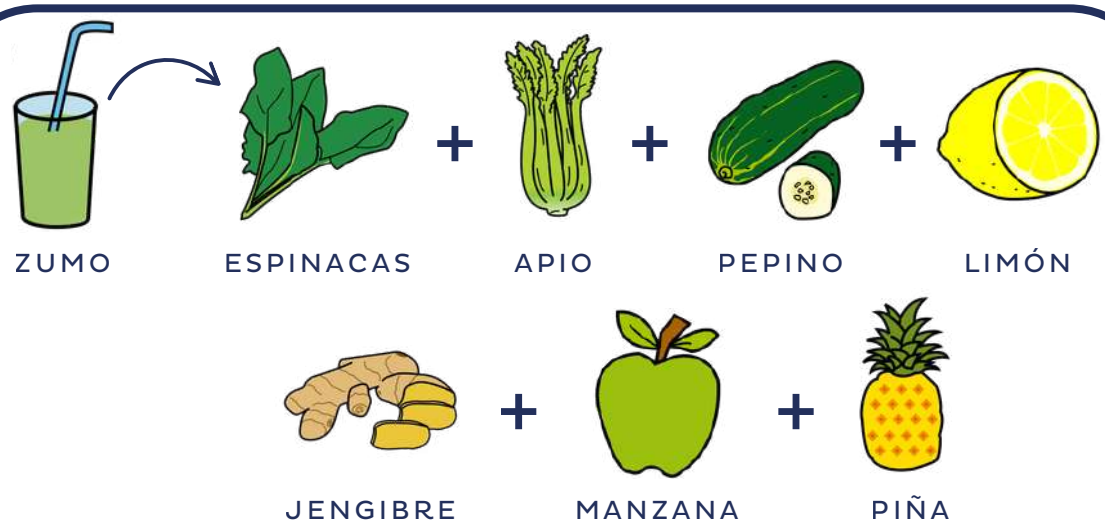
ZUMOS

Zumo de naranja natural

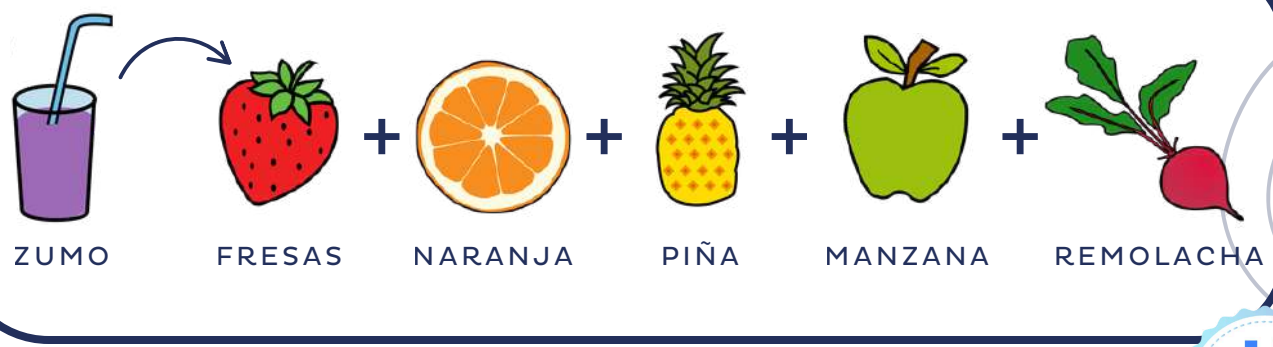


ZUMO DE NARANJA

Zumo detox

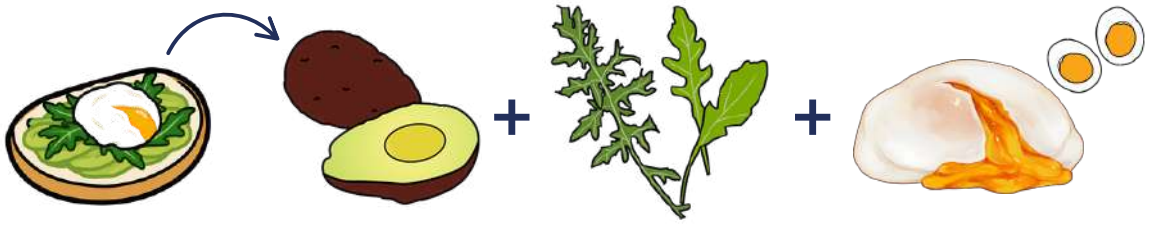


Zumo antiox



TOSTADAS Y CEREALES

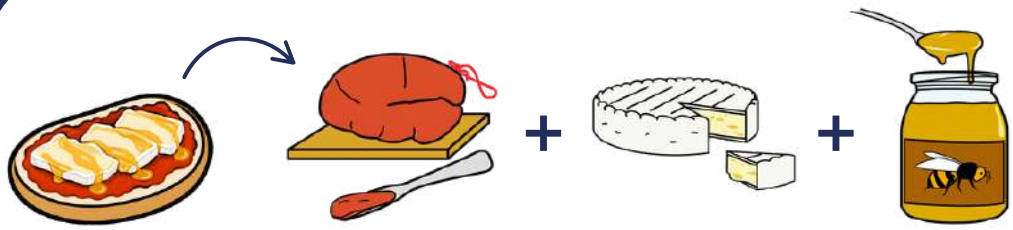
Tostada con aguacate, rúcula y huevo poché



TOSTADA + AGUACATE + RÚCULA + HUEVO POCHÉ*

*COCINADO EN AGUA CALIENTE

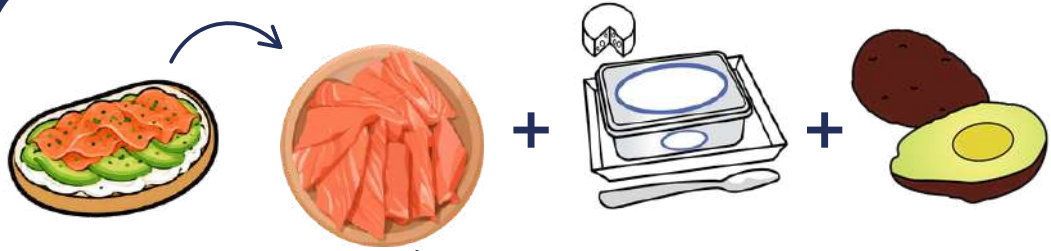
Tostada ibicenca con sobrasada, brie y miel



TOSTADA + SOBRASADA* + QUESO BRIE + MIEL

*EMBUTIDO

Tostada con salmón ahumado, queso crema y aguacate



TOSTADA + SALMÓN AHUMADO + QUESO CREMA + AGUACATE

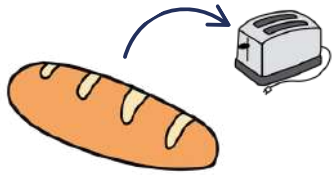
Tostada vegana



TOSTADA HUMMUS* DE REMOLACHA AGUACATE TOFU

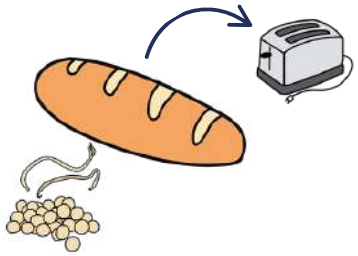
*CREMA DE GARBANZOS

Pan blanco tostado



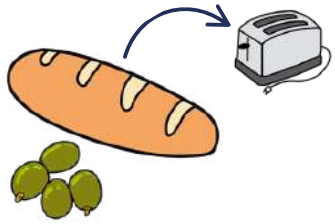
PAN TOSTADO

Pan de soja tostado



PAN DE SOJA TOSTADO

Pan tostado con aceitunas



PAN CON ACEITUNAS TOSTADO

TOSTADAS Y CEREALES

TOSTADAS Y CEREALES

Muesli



MUESLI*

*MEZCLA DE CEREALES INTEGRALES, FRUTOS SECOS, SEMILLAS Y FRUTAS DESHIDRATADAS

Granola



GRANOLA*

*MEZCLA DE COPOS DE AVENA, FRUTOS SECOS, SEMILLAS Y UN ENDULZANTE

Corn flakes



CEREALES DE COPOS DE MAÍZ

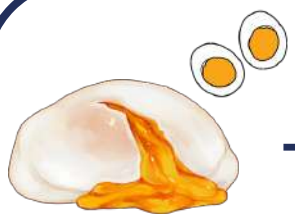
Choco Krispies



CEREALES DE ARROZ INFLADO CON CACAO

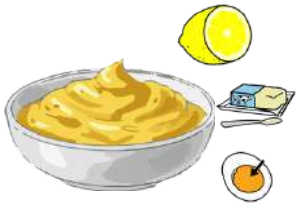
HUEVOS Y TORTILLAS

Huevos Benedictine



HUEVO POCHÉ*
*COCINADO EN AGUA CALIENTE

+

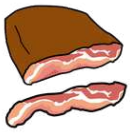


SALSA HOLANDESA*
*MANTEQUILLA, HUEVO Y LIMÓN

+



ELIGE



BACON



SALMÓN AHUMADO

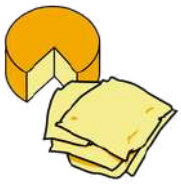
Tortilla



JAMÓN COCIDO



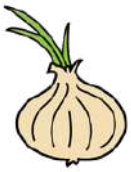
CHAMPIÑONES



QUESO



ATÚN



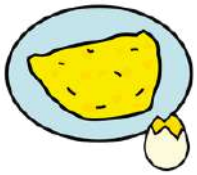
CEBOLLA



PIMIENTO

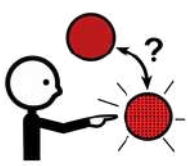


TOMATE



TORTILLA

+



ELIGE

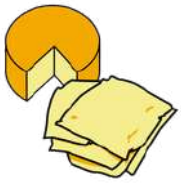
Huevos revueltos



JAMÓN COCIDO



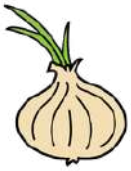
CHAMPIÑONES



QUESO



ATÚN



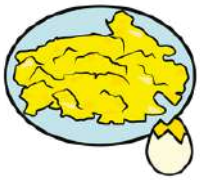
CEBOLLA



PIMIENTO

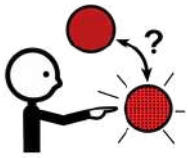


TOMATE



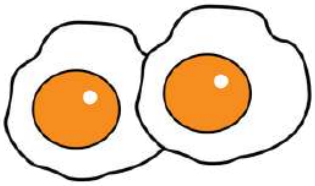
HUEVOS REVUELTOS

+



ELIGE

Huevos fritos



HUEVOS FRITOS

SELECCIÓN ADICIONAL

Pancake con frutos rojos, nata y jarabe de arce


TORTITAS

+


FRUTOS ROJOS

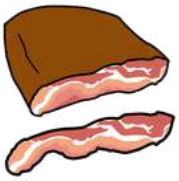
+


NATA

+


SIROPE DE ARCE

Desayuno inglés


BACON

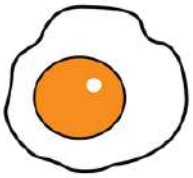
+

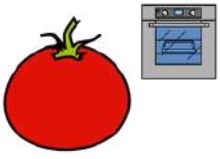

JUDÍAS

+


CHAMPIÑONES

+


HUEVOS


TOMATE ASADO

+


SALCHICHAS

+


PATATA HASH BROWN*

*TORTITA DE PATATA RALLADA FRITA

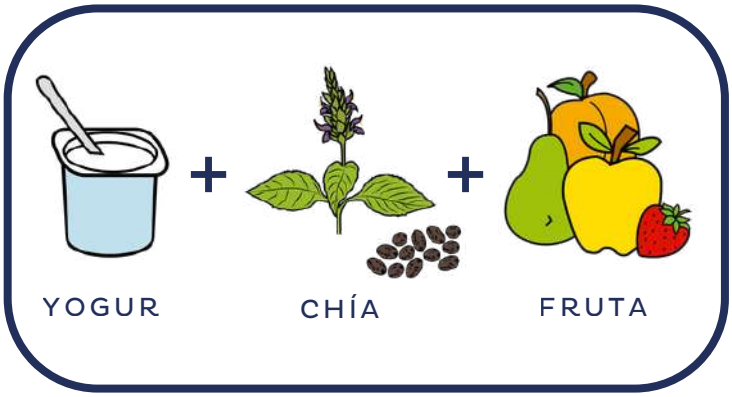
SELECCIÓN ADICIONAL

SELECCIÓN SALUDABLE

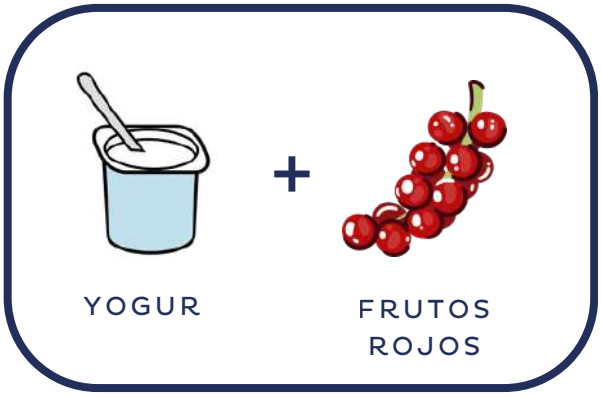
Yogur natural



Yogur con chía y fruta



Yogur con frutos rojos



SELECCIÓN SALUDABLE

Yogur con granola



YOGUR

+



GRANOLA*

*MEZCLA DE COPOS DE AVENA, FRUTOS SECOS, SEMILLAS Y UN ENDULZANTE

Bowl con fruta



FRUTA VARIADA

SELECCIÓN SALUDABLE

Autism Friendly

CENA

ENTRANTES

Burrata ibicenca con miel trufada



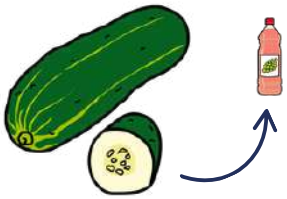
QUESO BURRATA

+



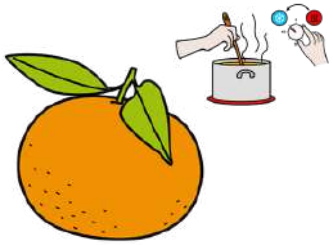
MIEL TRUFADA

+



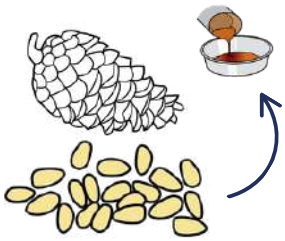
PEPINO ENCURTIDO*

*EN VINAGRE



MANDARINA COCINADA A BAJA TEMPERATURA

+



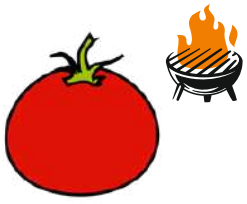
PIÑONES CUBIERTOS CON CARAMELO

+



BROTES FRESCOS

Tomate corazón de buey tostado



TOMATE TOSTADO

+



TAPENADE*

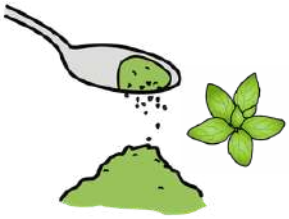
*PASTA DE ACEITUNAS, ALCAPARRAS, ANCHOAS Y ACEITE DE OLIVA

+



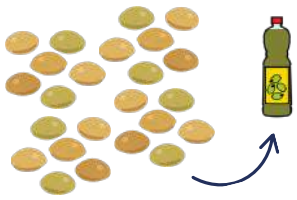
CREMA DE TOFU Y MISO ROJO*

*PASTA DE SOJA



POLVO DE ALBAHACA

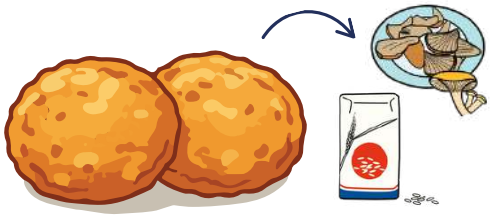
+



PEQUEÑAS CÁPSULAS DE ACEITE DE OLIVA

Autism Friendly

Arancina crujiente de arroz y hongos



BOLAS DE ARROZ Y SETAS REBOZADAS Y FRITAS

+



TUÉTANO* DE VACA

*SUSTANCIA DEL INTERIOR DEL HUESO



MAYONESA DE TRUFA

+



SALSA HOLANDESA* DE CAFÉ

*MANTEQUILLA, HUEVO Y LIMÓN

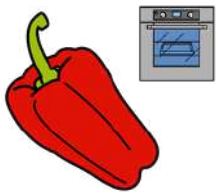
Salmorejo con jamón ibérico y huevos de codorniz



SALMOREJO*

*CREMA FRÍA DE TOMATE, PAN, ACEITE DE OLIVA, AJO Y SAL

+

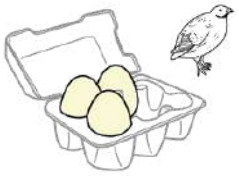


PIMIENTOS ASADOS

+

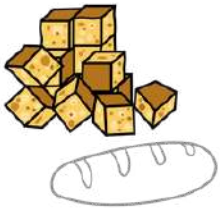


JAMÓN IBÉRICO



HUEVOS DE CODORNIZ

+



PAN CRUJIENTE

+



ACEITE DE OLIVA

ENTRANTES

Ensalada de cítricos con sardina ahumada



CÍTRICOS

+



CEBOLLA ENCURTIDA*

*EN VINAGRE

+

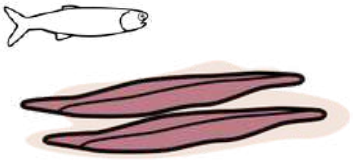


HINOJO

+

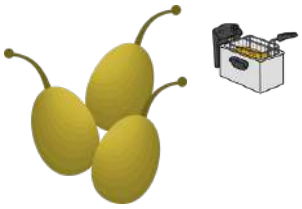


ACEITUNAS



SARDINA AHUMADA

+



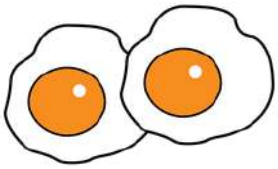
ALCAPARRAS FRITAS

+



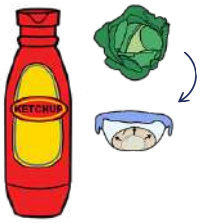
VINAGRETA DE MANZANA Y MIEL

Huevos crujientes con atún rojo y kimchi



HUEVOS FRITOS

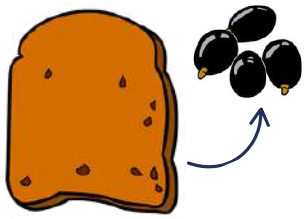
+



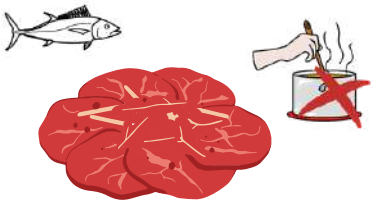
KÉTCHUP DE KIMCHI*

*COL FERMENTADA

+



PAN DE ACEITUNAS NEGRAS



ATÚN ROJO CRUDO EN LÁMINAS MUY FINAS

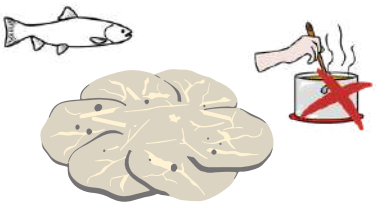
+



VINAGRETA DE SOJA, CHALOTAS, AJO Y RALLADURA LIMÓN

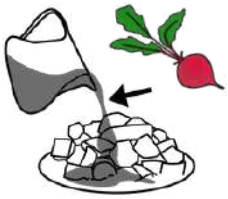
ENTRANTES

Tiradito de sirvia marinada con remolacha



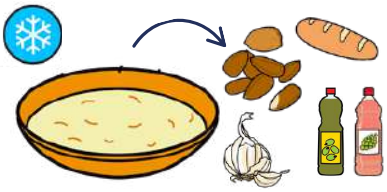
PESCADO CRUDO EN LÁMINAS MUY FINAS

+



SALSA DE REMOLACHA

+



GAZPACHUELO DE ALMENDRAS*

*SOPA FRÍA DE ALMENDRAS, AJO, PAN, ACEITE DE OLIVA Y VINAGRE



CÍTRICOS

+



ACEITE DE CEBOLLINO

+

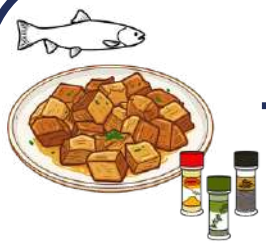


MAÍZ CRUJIENTE

ENTRANTES

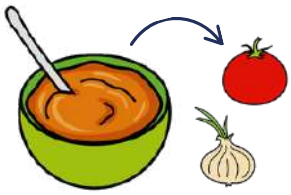
PRINCIPALES - NUESTRO MAR

Cazón en adobo especiado



CAZÓN CON ESPECIAS

+



CREMA DE TOMATE Y CEBOLLA

+



PATATAS FRITAS MUY FINAS

+



SALICORNIA*

*VEGETAL

Calamar crujiente del mediterráneo



CALAMAR

+

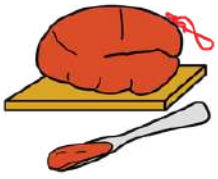


ARROZ NEGRO

+



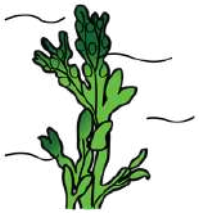
ALIOLI DE AZAFRÁN



SOBRASADA*

*EMBUTIDO

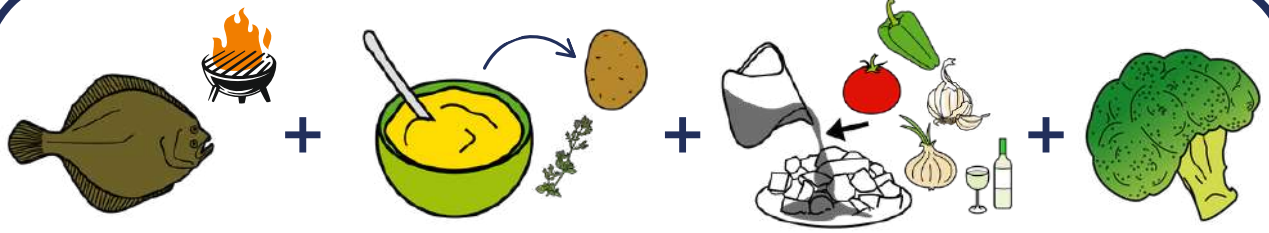
+



ALGAS

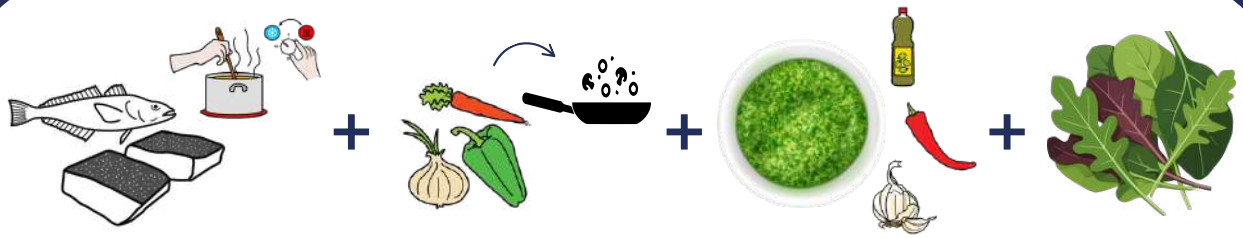
PRINCIPALES - NUESTRO MAR

Rodaballo sellado con cremoso de patata



RODABALLO SELLADO + CREMA DE PATATA CON ORÉGANO + SALSA ROTEÑA* *TOMATE, CEBOLLA, PIMIENTO VERDE, AJO Y VINO DE JEREZ + BRÓCOLI

Cazón en adobo especiado



BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA + VERDURAS SALTEADAS + SALSA PIL PIL* *ACEITE DE OLIVA, AJO Y GUINDILLA + BROTES FRESCOS

PRINCIPALES - NUESTRO MAR

PRINCIPALES - NUESTRAS CARNES

Pollo relleno de frutas y frutos secos



Presa ibérica, parmentier de apionabo y salsa de Oporto



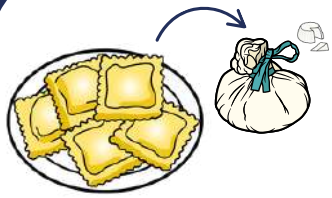
PRINCIPALES - NUESTRAS CARNES

Risotto de pato y boletus



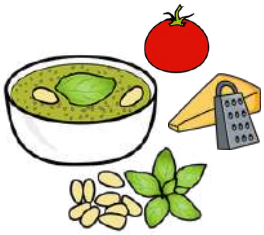
PRINCIPALES - VEGETARIANO

Raviolis rellenos de burrata con pesto de tomate y setas



RAVIOLIS* DE BURRATA
*PASTA RELLENA

+



SALSA PESTO* DE TOMATE
*ALBAHACA, PIÑONES Y QUESO

+



CALDO DE SETAS



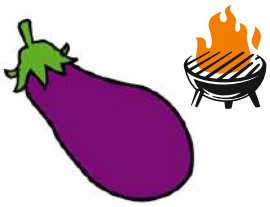
CAVA

+



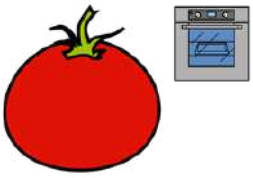
QUESO RICOTTA

Tartar de berenjenas a la llama



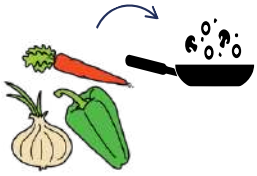
BERENJENAS A LA LLAMA

+



TOMATE ASADO

+

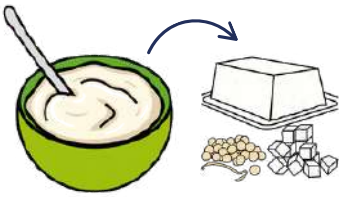


SOFRITO DE VERDURAS



BIMIS* BRASEADO
*SIMILAR AL BRÓCOLI

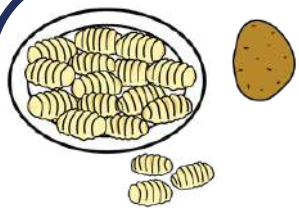
+



CREMOSO DE TOFU

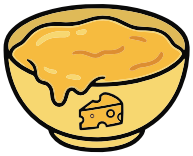
PRINCIPALES - VEGETARIANO

Gnocchi de patata con fontina



GNOCCHI*
*PASTA DE PATATA

+

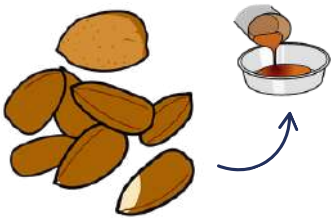


CREMA DE
QUESO FONTINA

+



CEBOLLA
CARAMELIZADA



ALMENDRAS CUBIERTAS
CON CARAMELO

+



SALSA DE VINO TINTO

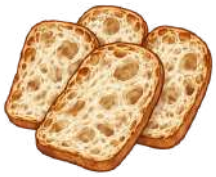
PRINCIPALES - VEGETARIANO

GOURMET

Jamón Ibérico de Bellota 5J con pan de cristal y tomate


JAMÓN IBÉRICO

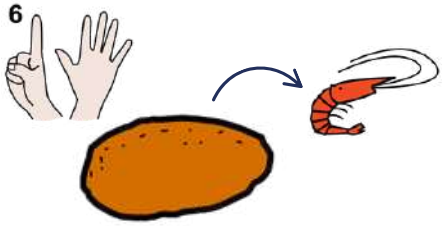
+


PAN DE CRISTAL

+


TOMATE

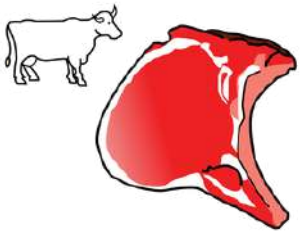
Croquetas de carabineros


CROQUETAS DE CARABINEROS

+


SALICORNIA
*VEGETAL

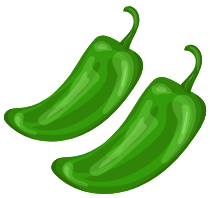
Chuletón de "Black Angus"


CHULETÓN DE VACUNO

+


PATATAS FRITAS

+

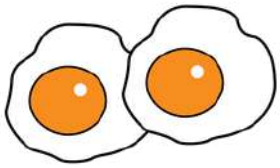

PIMIENTOS DEL PADRÓN

Bogavante al estilo Formentera



BOGAVANTE

+

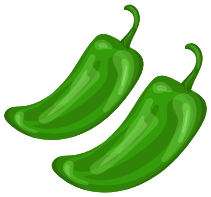


HUEVOS FRITOS

+



PATATAS FRITAS



PIMIENTOS

+



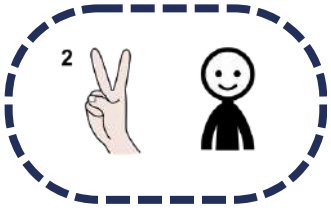
AJO

Arroz meloso con Bogavante (para dos personas)



ARROZ MELOSO* DE BOGAVANTE

*CON UN POCO DE CALDO

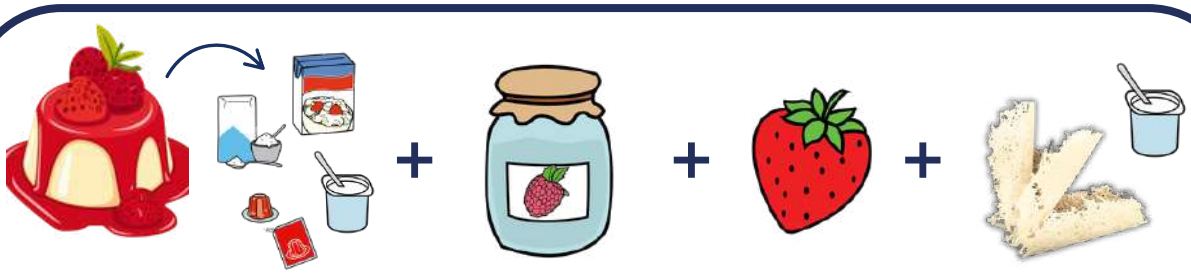


GOURMET

Autism Friendly

NUESTROS POSTRES

Panna cotta de yogur y frutos rojos



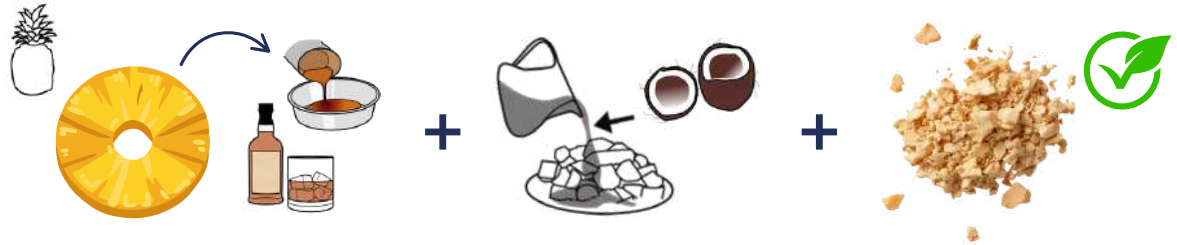
PANNA COTTA* DE YOGUR
*NATA, AZÚCAR Y GELATINA

COMPOTA DE FRAMBUESA

FRESA

CRUJIENTE DE YOGUR

Piña fresca caramelizada



PIÑA CARAMELIZADA AL RON

SALSA DE COCO

MIGAS VEGANAS

Sorbete helado de cítricos



SORBETE DE CÍTRICO

LICOR DE HIERBAS

GELATINA DE CÍTRICOS

NUESTROS POSTRES

Mousse de chocolate

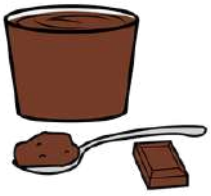


CREMOSO DE AVELLANA

+

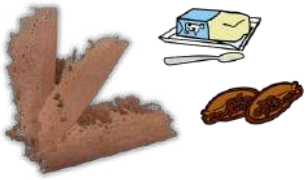


LICOR DE WHISKY



MOUSSE DE CHOCOLATE

+



CRUJIENTE DE MANTEQUILLA DE CACAO

+

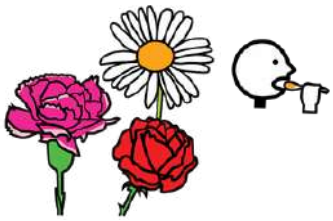


SALSA DE CHOCOLATE



BIZCOCHO DE VAINILLA

+

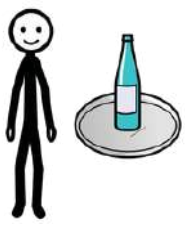


FLORES SECAS









SI TIENES ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA, INFORMA AL CAMARERO ANTES DE PEDIR.

NUESTROS POSTRES

TRS

IBIZA
HOTEL

