

## I NOSTRI SFIZIETTI Para picar

- 1. BRUSCHETTA CON PATÈ DI OLIVE E PARMIGIANO V** 8.50€  
Pan casero tostado con tomatito cherry de rama con hierbas aromáticas, tapenade de olivas negras y láminas de parmesano.
- 2. PROVOLONE A'PIZZAIOL V** 10.50€  
Queso provolone fundido con salsa de tomate, orégano y pan chapata casero recién horneado.
- 3. FRITTURA DI CALAMARI CON MAIONESE TARTARA** 10.50€ / 19.50€  
Fritura de calamares con salsa tártara casera.
- 4. GAMBERI CON OLIO INFUSO ALL'AGLIO, ERBE E PEPERONCINO** 14.50€  
Gambas langostineras con aceite aromático, ajo y guindilla.
- 5. BRUSCHETTONE DE PULLED PORK** 12.50€  
Pan casero tostado relleno de crocante de patata, pulled pork y fondue de queso cheddar.
- 6. "FOCACCINA" ALL'AGLIO V** 8.00€  
Pan de ajo.  
+ extra de queso. 1.50€  
+ extra de cebolla caramelizada. 1.50€  
+ extra de trufa negra. 4.50€
- 7. FRITTATINA** 10.00€  
Timbal de pasta relleno de panceta, mozzarella ahumada, crema de patata, tomatito cherry, albahaca y fondue de parmesano.



## ANTIPASTI MISTI

- 8. POLPETTE CON SOBRASADA IBICENCA** 11.50€  
Albóndigas de ternera lechal y sobrasada ibicenca cocinadas en ragú, con fondue de queso fontina.  
+ extra de pan de ajo recién horneado. 3.00€
- 9. TARTARE DI SALMONE STILE GIAPPONESE** 17.00€  
Tartar de salmón con salsa Ponzu, crema de aguacate y chips de yuca.
- 10. PARMIGIANA DI MELANZANE V** 12.00€  
Berenjena rellena de mozzarella y albahaca con salsa de tomate y parmesano.
- 11. SOUTÈ DI COZZE** 13.50€  
Mejillones de roca al estilo marinera o vapor.
- 12. LE NOSTRE CROCCHETTE** 10.50€  
· Croquetas de jamón york y mozzarella ahumada.  
· Croquetas de carbonara con guisito de setas.
- 13. BURRATA PUGLIESE V** 14.00€  
Burrata con mermelada de tomate, piñones, pesto y galleta de pan crujiente.
- 14. CARPACCIO DI MANZO** 17.50€  
Carpaccio de solomillo Angus, láminas de parmesano, pesto, piñones y rúcula.



## INSALATE

- 15. INSALATA CAPRESE V** 15.00€  
Mozzarella de búfala D.O. Campana Rústica, mixto de tomatitos cherry, albahaca y vinagreta de balsámico.
- 16. INSALATA DI RUCOLA V** 14.00€  
Rúcula, remolacha, aguacate, pistachos, vinagreta de miel y balsámico.
- 17. INSALSATA "CESARE"** 16.00€  
Ensalada con filete de pollo, panceta ahumada, parmesano laminado, huevos de codorniz, salsa César y picatostes.



## PASTE

- 18. PACCHERI CON BOLOGNESE E PANCETTA AFFUMICATA** 15.50€  
Tubos de pasta napolitanos con salsa boloñesa, panceta ahumada y parmesano.
- 19. PAPPARDELLE CON FUNGHI E SALSICCIA** 17.50€  
Pappardelle con mixto de setas, salchicha siciliana y crema de queso pecorino.
- 20. O' GNOCCH - TARTUFO E GORGONZOLA V** 17.00€  
Gnocchis caseros con fondue de gorgonzola y caviar de trufa.
- 21. SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE** 20.00€  
Spaghetti con almejas, mejillones de roca, sepia y gambón.
- 22. PACCHERI DELLA "NONNA"** 18.00€  
Tubos de pasta con ragú napolitano, berenjena, albahaca y albóndigas caseras al estilo de la abuela.
- 23. LASAGNA TRADIZIONALE** 17.00€  
Lasaña con ragú de boloñesa, mozzarella y parmesano.
- 24. RISOTTO AI FUNGHI V** 18.00€  
Risotto mixto de setas y trufa.
- 25. CANNELLONI DI SALMONE, ASPARAGI E GAMBERI** 17.00€  
Canelones rellenos de salmón, espárragos y ragú de langostinos.
- 26. RISOTTO AL NERO** 22.00€  
Risotto con sepia en su tinta, gambas langostineras, rape y ralladura de limón.
- 27. PENNE NORMA V** 16.00€  
Penne pasta con berenjena, tomate cherry, albahaca y ricota salada.
- 28. SPAGHETTI ALLE VONGOLE E LUPINI** 19.00€  
Spaghetti con almejas, chirlas, tomate cherry, ajo, perejil y guindilla.
- 29. RAVIOLI DI BURRATA V** 17.50€  
Raviolis rellenos de burrata servidos con salsa de tomate, pesto, tomate cherry y láminas de parmesano.

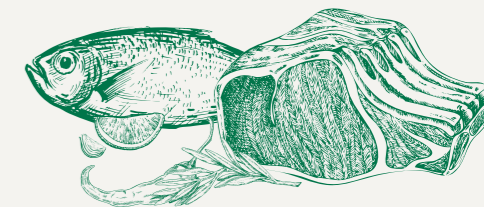
\* Ofrecemos pasta corta sin gluten con salsa a escoger.

\* Todas las pastas vienen servidas con parmesano, excepto las pastas con mariscos.

## SECONDI

- 30. COSTOLA DI MANZO ANGUS** 22.50€  
Asado lento de costilla de Angus con nuestra salsa BBQ casera, acompañado de patatas gratinadas a nuestro estilo.
- 31. COTOLETTA ALLA PARMIGIANA** 17.50€  
Milanesa de Pollo estilo parmigiana acompañada de ensalada y patatas fritas.
- 32. TAGLIATA CON RUCOLA E PARMIGIANO** 25.00€  
Entrecot de lomo alto 220gr "Argentina Angus" servido con rúcula y láminas de parmesano.
- 33. SALMONE ALLA PIASTRA** 19.50€  
Salmón a la plancha sobre mousse de ricotta y espinacas servido con puré de patata y salsa de limón y hierbas.
- 34. FILETTO DI BACCALÀ, ASPARAGI, PANCETTA E CIPOLLINE** 19.50€  
Bacalao asado sobre espárragos trigueros servido con sauté de chalota, panceta ahumada y salsa verde.

\* Se puede obtener la información sobre alérgenos preguntando al personal.



## CONTORNI

- Patatas fritas. 6.50€
- Ensalada mixta. 6.50€
- Tomate y cebolla. 6.50€
- Rúcula, parmesano y balsámico. 6.50€

## PANINI Todos acompañados con patatas fritas

- 35. MR. BACON** 18.00€  
Hamburguesa ternera 100%, queso cheddar, triple de bacon, lechuga, tomate y nuestra salsa de la casa servido con patatas fritas.
- 36. MR. CHICKEN** 16.00€  
Hamburguesa de pollo 100%, jamón cocido a la plancha y queso cheddar servido con patatas fritas.
- 37. MURATORE** 17.00€  
Pollo milanesa, bacon, lechuga, tomate y nuestra salsa de la casa servido con patatas fritas.



## GYNTONICS



### GIN MARE

Corteza de lima,  
naranja y albahaca.

12.00€



### TANQUERAY

Pomelo y limón.

10.00€



### G'VINE

Corteza de limón  
y albahaca.

11.00€



### SEAGRAM'S

Corteza de naranja.

9.00€



### BROCKMANS

Fresa y naranja.

11.00€



### PUERTO DE INDIAS

Frutos rojos.

11.00€



### MARTIN MILLER'S

Frutos rojos.

11.00€



### BULLDOG

Pomelo, limón  
y naranja.

12.00€



### HENDRICK'S

Pepino.

11.00€



### BEEFEATER

Rodaja de limón.

9.00€



### BOMBAY SAPPHIRE

Corteza de lima  
y limón.

11.00€

## COCKTAILS

### CON RON - WITH RUM

#### Mojito 10.00€

Ron, menta, lima y azúcar moreno.  
Rum, mint leaves, lime & brown sugar.

#### Mojito de fresa - Pink mojito 11.00€

Ron, menta, lima, azúcar moreno y fresa.  
Rum, mint leaves, lime, brown sugar &  
strawberry.

#### Mojito de mango 11.00€

Ron, menta, lima, azúcar moreno y mango.  
Rum, mint leaves, lime, brown sugar &  
mango.

#### Piña colada 11.00€

Ron, coco y piña natural.  
Rum, coconut & fresh pineapple.

### CON VODKA - WITH VODKA

#### Espresso Martini 11.00€

Vodka, licor de café, café & granos de café.  
Vodka, coffee liqueur, coffee & coffee grains.

#### Bloody Mary 10.00€

Vodka, zumo de tomate, limón, tabasco,  
salsa worcestershire, sal y pimienta.  
Vodka, tomato juice, lemon, tabasco sauce,  
worcestershire sauce, salt & black pepper.

#### Sex on the beach 10.00€

Vodka, licor de melocotón, zumo de naranja  
y zumo de arándanos con granadina.  
Vodka, peach liqueur, orange juice, cranberry  
juice & grenadine.

### CON RON BLANCO - WITH WHITE RUM

#### Daiquiri de fresa 11.00€

Ron blanco, fresas, lima y azúcar.  
White rum, strawberry, lime & sugar.

#### Daiquiri de mango 11.00€

Ron blanco, mango, lima y azúcar.  
White rum, mango, lime & sugar.

### CON CACHAÇA - WITH CACHAÇA

#### Caipirinha 10.00€

Cachaza, lima y azúcar moreno.  
Cachaça, lime & brown sugar.

### CON TEQUILA - WITH TEQUILA

#### Margarita 10.00€

Tequila, lima y triple seco.  
Tequila, lime & triple sec.

### APERITIVOS - SPRITZ

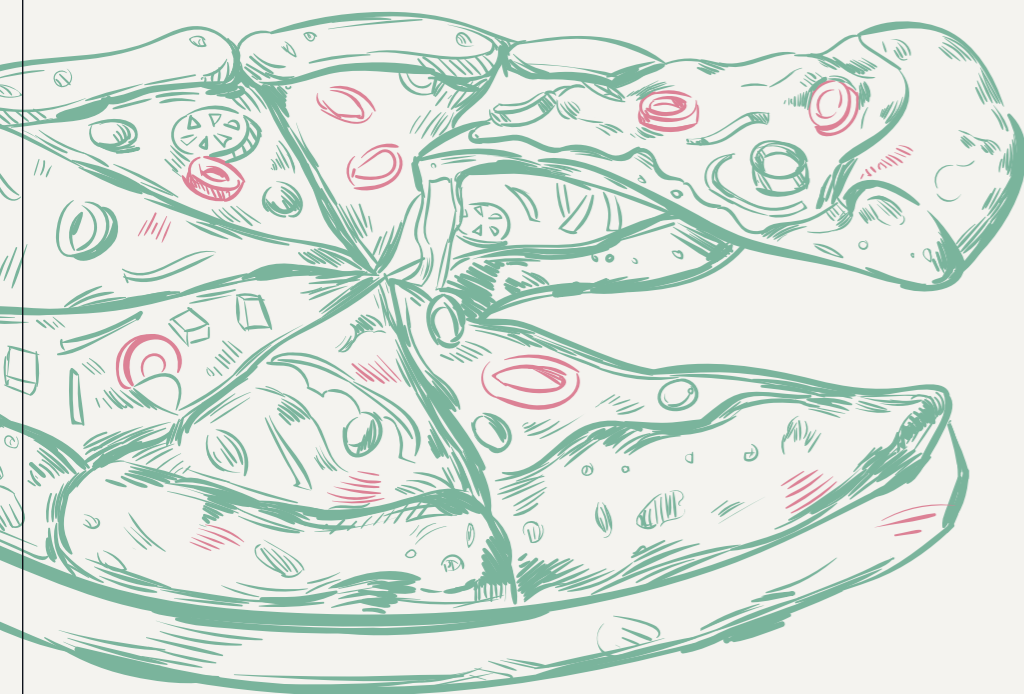
Martini (Bianco / Rosso)	6.00€
Campari soda	7.50€
Campari + zumo naranja natural	9.00€
Negroni	8.00€
Negroni sbagliato	8.00€
Aperol Spritz	8.00€

### MOCKTAILS

#### cocktails sin alcohol

7.50€





## PIZZE

- |  |        |
|--|--------|
| <b>38. MARGHERITA V</b>  | 10.00€ |
| Tomate, mozzarella y albahaca.                                 |        |
| <b>39. PROSCIUTTO</b>  | 12.00€ |
| Tomate, mozzarella y jamón york.                               |        |
| <b>40. PROSCIUTTO E FUNGHI</b>                                 | 13.00€ |
| Tomate, mozzarella, jamón york y setas.                        |        |
| <b>41. HAWAI</b>   | 13.00€ |
| Tomate, mozzarella, jamón york y piña.                         |        |
| <b>42. VEGETARIANA V</b>                                       | 13.50€ |
| Tomate, mozzarella, pimiento, calabacín y berenjena.           |        |
| <b>43. TONNO E CIPOLLA</b>                                     | 13.50€ |
| Tomate, mozzarella, atún y cebolla.                            |        |
| <b>44. QUATTRO STAGIONI</b>                                    | 14.00€ |
| Tomate, mozzarella, jamón york, setas, aceitunas y alcachofas. |        |
| <b>45. DIAVOLA</b>   | 14.00€ |
| Tomate, mozzarella, salami picante y aceitunas negras.         |        |
| <b>46. BUFALA V</b>  | 15.00€ |
| Tomate y mozzarella de búfala D.O. Campana Rústica.            |        |
| <b>47. 4 FORMAGGI V</b>  | 14.50€ |
| Tomate, mozzarella, scamorza, gorgonzola y parmesano.          |        |
| <b>48. CALZONE TRADIZIONALE</b>                                | 15.00€ |
| Tomate, mozzarella, jamón york y salami napolitano.            |        |
| <b>49. CALZONE NAPOLETANO</b>                                  | 15.50€ |
| Mozzarella, ricotta, jamón york y setas.                       |        |
| <b>50. SAN MARTINO</b>   | 16.00€ |
| Tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula y parmesano.         |        |

## PIZZE SPECIALI

- |   |        |
|---|--------|
| <b>51. DELLA NONNA</b>  | 17.00€ |
| Ragú, mozzarella de búfala Campana PDO y albóndigas de la abuela.                       |        |
| <b>52. BIANCA V</b>   | 14.00€ |
| Mozzarella, espinacas, cebolla caramelizada y huevo frito.                              |        |
| <b>53. SCAMORZA E PEPE</b>  | 14.00€ |
| Tomate, provolone, scamorza, pimienta negra, tomate asado con hierbas y albahaca.       |        |
| <b>54. AFFUMICATA</b>   | 15.00€ |
| Tomate, mozzarella, speck, rúcula y provolone ahumado.                                  |        |
| <b>55. OSCUGNIZ</b>   | 15.00€ |
| Mozzarella, salchicha napolitana, scamorza y friarielli (grellos gallegos).             |        |
| <b>56. IBICENCA</b>   | 16.00€ |
| Tomate, sobrasada, berenjena, burrata y albahaca.                                       |        |
| <b>57. BUFALA E CRUDO</b>   | 17.00€ |
| Tomate, jamón serrano y mozzarella de búfala D.O. Campana Rústica.                      |        |
| <b>58. PIZZA MARE</b>   | 18.00€ |
| Tomate, mozzarella, calamares, gambas y mejillones.                                     |        |
| <b>59. CARBONARA</b>  | 15.00€ |
| Mozzarella, pancetta ahumada, queso pecorino y yema de huevo.                           |        |
| <b>60. TRENINO</b>  | 15.00€ |
| Mozzarella, gorgonzola, speck y champiñones.  |        |
| <b>61. PORCINI, SALSICCIA E TARTUFO</b>   | 18.00€ |
| Mozzarella, salchicha siciliana, porcini, trufa negra, albahaca y láminas de parmesano. |        |
| <b>62. CALABRESE</b>  | 15.00€ |
| Tomate, mozzarella, 'nduja calabrese picante, provolone y albahaca.                     |        |
| <b>* Ofrecemos pizza sin gluten con ingredientes a escoger.</b>                         | 15.50€ |

## DOLCI caserecci

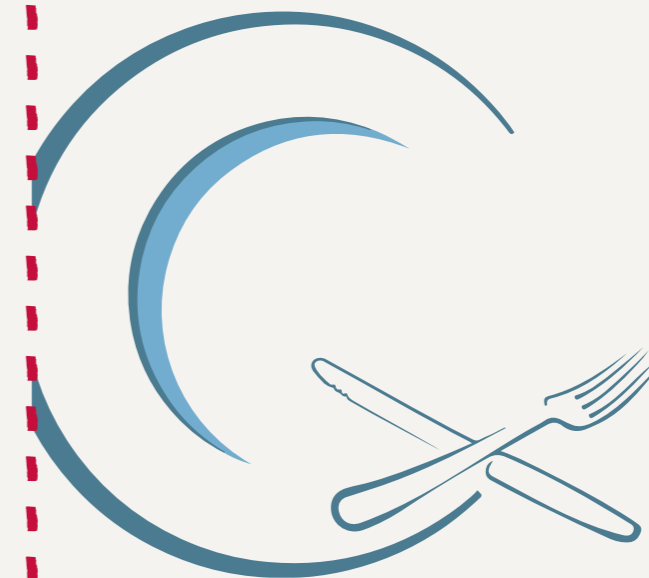
- |   |                 |
|---|-----------------|
| <b>63.</b> Panna cotta con salsa de caramelo y galleta amaretti desmenuzada.        | 7.50€           |
| <b>64.</b> Pizza de nutella estilo calzone.   | 10.00€          |
| <b>65.</b> Coulant de chocolate con helado de vainilla (20 minutos de preparación). | 8.00€           |
| <b>66.</b> Tiramisú.  | 8.00€           |
| <b>67.</b> Café affogato con helado de vainilla/ licor amaretto.                    | 7.00€ / + 3.00€ |
| <b>68.</b> Brownie de chocolate y nueces con salsa toffee (sin gluten).             | 8.00€           |
| <b>69.</b> Cheesecake de chocolate blanco con coulis de frutos rojos.               | 8.00€           |
| <b>70.</b> Mousse de chocolate y Baileys.   | 8.00€           |

\* Todos nuestros postres son caseros.



Descubre la experiencia San Martino. Nuestro objetivo es tu satisfacción. Servimos productos mediterráneos frescos y saludables con auténticas recetas tradicionales italianas, especialmente napolitanas, y todo ello en un entorno único. Auténtica pizza napolitana, pastas sabrosas, ensaladas coloridas y postres deliciosos. En San Martino podrás encontrar nuestra promesa de calidad... y

itiene tu nombre en ella!



Paseo Marítimo, s/n Local 8, Edificio Cruz del Sur · +34 971 33 22 71  
07840 · Santa Eulalia del Río · Ibiza

## NUESTRO BAR · BAR MENU

### SANGRÍA

1 litro tinto	19.00€
Copa / Glass tinto	6.50€
1 litro blanco	20.00€
Copa / Glass blanco	7.50€
1 litro cava	23.00€
Copa / glass cava	7.50€
1 litro tinto de verano	16.50€
Vaso / glass tinto de verano	6.50€

### CERVEZAS

Caña	2.50€
Jarra	5.00€
Estrella Damm	3.50€
Estrella Galicia	3.50€
Free Damm 0`0	4.00€
Daura sin gluten/gluten free	4.00€
Alhambra 1925	4.00€
Peroni	5.00€

### RON + REFRESCO

Cacique	9.00€
Bacardi	9.00€
Havana 7	10.00€

### VODKA + REFRESCO

Smirnoff	9.00€
Absolut	10.00€

### WHISKEY + REFRESCO

J&B	9.00€
Ballantines	9.00€
Jack Daniels	10.00€

## POR COPA

### LICORES

Hierbas ibicencas	4.50€
Limoncello	4.50€
Baileys	4.50€
Meloncello	5.00€
Amaretto Disaronno	5.00€
Ramazzotti / Montenegro	5.00€
Sambuca	5.00€
Grappa	5.50€

### BRANDY

Magno / Veterano / Terry	4.50€
Carlos I	8.50€
Gran Duque de Alba	8.50€

### WHISKEY / BOURBON

J&B	6.00€
Ballantines	6.00€
White Label	7.00€
Four Roses	7.00€
Jack Daniel's	7.00€
Chivas Regal 12 años	8.50€
Cardhu 12 años	9.00€

### TEQUILA

José Cuervo	4.50€
Patrón Reposado	10.00€
Padre Azul	16.00€

### RON

Diplomático	8.50€
Zacapa 23	10.50€
Matusalem Gran Reserva 23	11.00€



## BEBIDAS · SOFT DRINKS

### CAFÉ Y TÉ

Café	2.10€
Cortado	2.30€
Café con leche	2.60€
Doble espresso	3.50€
Café americano	2.50€
Carajillo	3.50€
Café bombón	3.00€
Capuccino	3.50€
Infusiones	3.00€

### ZUMOS

Zumo piña	2.90€
Zumo naranja	2.90€
Zumo manzana	2.90€
Zumo melocotón	2.90€
Zumo tomate	2.90€
Zumo naranja natural	5.00€

### REFRESCOS

Agua sin gas (50cl)	3.20€
Agua con gas (50cl)	3.20€
San Pellegrino (50cl)	4.00€
Coca-Cola (35cl)	3.20€
Sprite (35cl)	3.20€
Ginger Ale	3.00€
Soda water	3.00€
Nestea Limón (30cl)	3.20€
Fanta Limón (35cl)	3.20€
Fanta Naranja (35cl)	3.20€
Schweppes Tónica	3.00€
Monster	3.20€

