



# Restaurante Nun

**Reservar en recepción**  
**Book at reception**



**DOMINGO CERRADO - SUNDAY CLOSED - SONNTAG  
GESCHLOSSEN - DOMENICA CHIUSO - DIMANCHE FERMÉ**



# MENÚ DEGUSTACIÓN

## ENTRANTES FRÍOS

OLIVES TRENCADES

PA AMB OLI

## ENTRANTES CALIENTES

COCA DE PIMIENTOS Y ANCHOAS

ENSALADA PAYESA

## PLATOS PRINCIPALES

### *CARNE*

MEDALLÓN DE TERNERA EN SU JUGO DE PEBRASSOS CON SU ACOMPAÑAMIENTO DE PATATAS Y VERDURITAS DE TEMPORADA

### *PESCADO*

BACALAO CON CREMOSA GRATINADA CON SU ACOMPAÑAMIENTO DE PATATAS Y VERDURITAS DE TEMPORADA

## POSTRE

FLAÓ IBICENCO

**45€**

\*BEBIDAS NO INCLUIDAS





# TASTING MENU

## COLD STARTERS

BROKEN OLIVES

BREAD WITH OIL FROM IBIZA

## WARM STARTERS

PEPPER AND ANCHOVIES "COCA"

PAGESA SALAD

## MAIN COURSES

### *MEAT*

BEEF MEDALLION IN ITS MUSHROOM JUICE SERVED WITH POTATOES  
AND SEASONAL VEGETABLES

### *FISH*

COD WITH CREAMY GRATIN  
SERVED WITH POTATOES AND SEASONAL VEGETABLES

## DESSERT

FLAÓ (TYPICAL CHEESECAKE)

45€

\*DRINKS NOT INCLUDED





# DEGUSTATIONSMENU

## KALT VORSPEISEN

GEBROCHENE OLIVEN

BROT MIT IBIZENKISCHEM ÖL

## WARM VORSPEISEN

PAPRIKA UND ANCHOVIS "COCA"

IBIZENKISCHER SALAT

## HAUPTGERICHTE

### *FLEISCH*

KALBSMEDAILLON IM PILZSAUCE  
MIT KARTOFFELN UND SAISONALEN GEMÜSE ALS BEILAGE

### *FISCH*

GRATINIERTER KABELJAU  
MIT KARTOFFELN UND SAISONALEN GEMÜSE ALS BEILAGE

## DESSERT

FLAÓ VON IBIZA (KÄSEKUCHEN)

45€

\*GETRÄNKE NICHT INKLUSIVE





# MENU DÉGUSTATION

## ENTRÉES FROIDES

OLIVES CASSÉES

PAIN À L'HUILE D'IBIZA

## ENTRÉES CHAUDES

COCA AUX POIVRONS ET ANCHOIS

SALADE D'IBIZA

## PLATS PRINCIPAUX

### *VIANDE*

MÉDAILLON DE VEAU DANS SON JUS DE PEBRASSOS AVEC  
SON ACCOMPAGNEMENT DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

### *POISSON*

MORUE AU GRAIN CRÉMEUX GRATINÉ AVEC  
SON ACCOMPAGNEMENT DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

## DESSERT

FLÁÓ D'IBIZA (TARTE AU FROMAGE)

# 45€

\*BOISSONS NON INCLUSES



# MENU DÉGUSTATION

## ENTRÉES FROIDES

OLIVES CASSÉES

PAIN À L'HUILE D'IBIZA

## ENTRÉES CHAUDES

COCA AUX POIVRONS ET ANCHOIS

SALADE D'IBIZA

## PLATS PRINCIPAUX

### *VIANDE*

MÉDAILLON DE VEAU DANS SON JUS DE PEBRASSOS AVEC  
SON ACCOMPAGNEMENT DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

### *POISSON*

MORUE AU GRAIN CRÉMEUX GRATINÉ AVEC  
SON ACCOMPAGNEMENT DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON

## DESSERT

FLAÓ D'IBIZA (TARTE AU FROMAGE)

# 45€

\*BOISSONS NON INCLUSES



# MENÙ DEGUSTAZIONE

## ANTIPASTI A FREDDO

OLIVE TRONCADE

PANE CON OLIO D'IBIZA

## ANTIPASTI CALDI

COCA CON PEPERONI E ACCIUGE

INSALATA PAGESA

## PIATTI PRINCIPALI

### *CARNE*

MEDAGLIONE DI VITELLO NEL SUO SUCCO DI PEBRASOS CON  
ACCOMPAGNAMENTO DE PATATE E VERDURE DI STAGIONE

### *PERCE*

BACCALÀ CON GRATINATO CREMOSO  
CON ACCOMPAGNAMENTO DE PATATE E VERDURE DI STAGIONE

## DESSERT

FLAÓ (TORTA DI FORMAGGIO)

# 45€

\*BEVANDE NON INCLUSE