



BIZAN

I B I Z A

Entrantes



Español

| | |
|---|-------|
| Pan y dips de la casa (por persona) | 2,60 |
| Croquetas caseras con jamón serrano Gran Reserva y crema de albahaca | 13,50 |
| Carpaccio de solomillo de ternera con parmesano "Grana Padano" y ensalada de rúcula | 19,80 |
| Gambas al ajillo con aceite de oliva virgen extra de la Sierra de Segura | 18,90 |
| Pimientos de padrón con chips de serrano y dip de manzana con miel | 12,90 |
| Provolone al horno con sirope de agave, frutos secos y aceite de trufa | 14,80 |
| Tabla de jamón ibérico de Salamanca y queso manchego | 22,90 |

Ensaladas

| | |
|---|-------|
| Tomates asados con aceite de albahaca y buratta | 17,50 |
| Ensalada mixta con remolacha, tomate, pepino, cebolla y ventresca de atún | 19,50 |
| Ensalada de verano con queso de cabra gratinado y aliño de la casa | 17,90 |

Pasta

| | |
|---|-------|
| Spaghetti frutti di mare (salmón, calamares y gambas) | 21,90 |
| Spaghetti all'Arrabiata | 14,90 |
| Spaghetti a la Boloñesa | 16,80 |

Pescados

| | |
|--|-------|
| Bacalao del Cantábrico con sobrasada sobre puré de guisantes y salsa de mostaza | 34,00 |
| Calamares a la plancha con verduras asadas, patatas al romero y aceite de hierbas | 19,80 |
| Filete de salmón noruego con ensalada de pepino, patatas chips y una gremolata de hierbas y beicon | 25,80 |

Carnes

| | |
|---|--------|
| Lágrimas de pollo en salsa de champiñones con guisantes tirabeques y arroz | 21,00 |
| Solomillo de ternera (La Dehesa Grande) con puré de boniato, bimi y salsa Porto | 36,00 |
| Carrilleras de cerdo ibérico a la mostaza antigua con verduras al horno y patatas al romero | 24,00 |
| Stroganoff (tiras de solomillo de ternera) con champiñones y patatas fritas caseras | 31,50 |
| Wok con tiras de solomillo de ternera, verduras frescas, brotes y arroz basmati | 23,00 |
| Pollo al curry tailandés con verduras frescas, fruta, anacardos y arroz basmati | 21,00 |
| Hamburguesa Bizan 100% ternera con patatas fritas caseras | 17,50 |
| Extra queso gouda | + 1,00 |
| Extra queso de cabra | + 2,50 |
| Pregunte por nuestras opciones para vegetarianos | |

Menú para niños

| | |
|---|-------|
| Nuggets de pollo con patatas fritas caseras | 9,00 |
| Spaghetti con salsa de tomate | 9,00 |
| Varitas de pescado con patatas fritas caseras | 11,00 |

Postres

| | |
|---|------|
| Tarta de queso con mango | 9,00 |
| Sorbete temporada | 7,00 |
| Brownie de chocolate con helado de vainilla y nata | 9,00 |
| Copa "Carla", frutas del bosque calientes con helado de vainilla y nata | 9,00 |
| Strudel de manzana caliente con salsa de vainilla y nata | 9,00 |
| "Bizanoffee", sopa fría de chocolate blanco, toffee, plátano y café | 9,00 |
| Affogato (Baileys, brandy o whisky) | 8,50 |

Starters



English

| | |
|--|-------|
| Bread and homemade dips (per person) | 2,60 |
| Homemade Gran Reserva Serrano ham croquettes and basil cream | 13,50 |
| Beef tenderloin carpaccio with "Grana Padano" parmesan and rocket salad | 19,80 |
| Garlic prawns with Sierra de Segura extra virgin olive oil | 18,90 |
| Baked small peppers with Serrano chips and honey-apple dip | 12,90 |
| Baked provolone cheese with agave, walnuts and truffle oil | 14,80 |
| Iberian cured ham (Salamanca) and Manchego cheese platter | 22,90 |

Salads

| | |
|--|-------|
| Roasted tomatoes in basil oil with buratta | 17,50 |
| Mixed salad with beetroot, tomato, cucumber, onion and tuna ventresca | 19,50 |
| Summer salad with grilled goat cheese and house dressing | 17,90 |

Pasta dishes

| | |
|--|-------|
| Spaghetti frutti di mare (salmon, squids and prawns) | 21,90 |
| Spaghetti arrabiata | 14,90 |
| Spaghetti bolognese | 16,80 |

Fish dishes

| | |
|---|-------|
| Cantabrian cod with sobrasada served on a pea puree and mustard sauce | 34,00 |
| Grilled squid with roasted vegetables, rosemary potatoes and herb oil | 19,80 |
| Norwegian salmon fillet with cucumber salad, fried potatoes and a herb and bacon gremolata | 25,80 |

Meat dishes

Chicken strips in a cream sauce with mushrooms,
sugar snaps and rice 21,00

Beef sirloin steak (La Dehesa Grande) with sweet
potato puree, bimi and port wine sauce 36,00

Iberian pork cheeks with Dijon mustard sauce, baked vegetables and
rosemary potatoes 24,00

Stroganoff beef fillet strips with mushrooms
and homemade fries 31,50

Wok with beef fillet strips, fresh vegetables,
sprouts and basmati rice 23,00

Thai chicken curry with fresh vegetables, fruit,
cashew nuts and basmati rice 21,00

Bizan Burger, made from 100% beef with homemade fries 17,50

Extra gouda cheese + 1,00 Extra goat cheese + 2,50

Ask for our vegetarian dishes

Kid's menu

Chicken nuggets with homemade fries 9,00

Spaghetti with tomato sauce 9,00

Fish fingers with homemade fries 11,00

Desserts

Mango cheesecake 9,00

Sorbet of the season 7,00

Chocolate brownie with vanilla ice and cream 9,00

"Copa Carla", hot red berries with vanilla ice and cream 9,00

Warm apple strudel with vanilla cream sauce 9,00

"Bizanoffee", cold dish with white chocolate,
toffee, banana and coffee 9,00

Affogato (Baileys, brandy or whisky) 8,50

Vorspeisen



Deutsch

| | |
|--|-------|
| Brot und Hausdips (pro Person) | 2,60 |
| Hausgemachte Kroketten mit Serrano Schinken "Gran Reserva" und Basilikumcreme | 13,50 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan "Grana Padano" und Rucola | 19,80 |
| Gambas "al ajillo" mit Aceite de Oliva "Sierra de Segura" Virgin Extra" | 18,90 |
| Kleine Ofenpaprikas mit Serrano Chips und Apfel Honig Dip | 12,90 |
| Gebackene Provolone mit Agave, Nüssen und Trüffelöl | 14,80 |
| Platte mit Ibérico Schinken aus Salamanca und Manchego Käse | 22,90 |

Salate

| | |
|---|-------|
| Geröstete Tomaten in Basilikumöl und Buratta | 17,50 |
| Bunter Salat mit Roter Beete, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ventresca Thunfisch Filets | 19,50 |
| Sommerlicher Salat mit gegrilltem Ziegenkäse und Hausdressing | 17,90 |

Nudelgerichte

| | |
|--|-------|
| Spaghetti Frutti di Mare (Lachs, Tintenfisch und Garnelen) | 21,90 |
| Spaghetti all'Arrabiata | 14,90 |
| Spaghetti alla Bolognese | 16,80 |

Fisch

| | |
|---|-------|
| Kabeljau aus dem Kantabrischen Meer mit Sobrasada auf Erbsenpüree und Senfsauce | 34,00 |
| Gegrillter Tintenfisch mit Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuteröl | 19,80 |
| Norwegisches Lachsfilet mit Gurkensalat, Kartoffelchips und einer Kräuterspeck-Gremolata | 25,80 |

Fleisch

Hähnchenrahmgeschnetzeltes mit Pilzen,
Zuckerschoten und Reis 21,00

Rinderfilet (La Dehesa Grande) mit Süßkartoffelpüree,
Bimi und Portweinsauce 36,00

Ibérico Schweinebäckchen in Dijon-Senfsauce,
Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln 24,00

Rinderfiletstreifen Stroganoff mit Pilzen und
hausgemachten Pommes Frites 31,50

Wok mit Rinderfiletstreifen, frischem Gemüse,
Sprossen und Basmati Reis 23,00

Thai - Hähnchencurry mit frischem Gemüse, Früchten,
Cashewnüssen und Basmati Reis 21,00

Hamburger „Bizan“ 100% mit hausgemachten Pommes Frites 17,50

Extra Gouda Käse + 1,00 Extra Ziegenkäse + 2,50

Fragen Sie bitte nach unseren vegetarischen Gerichten

Kindermenü

Hähnchennuggets mit hausgemachten Pommes Frites 9,00

Spaghetti mit Tomatensoße 9,00

Fischstäbchen mit hausgemachten Pommes Frites 11,00

Nachspeisen

Käsekuchen mit Mango 9,00

Sorbet der Saison 7,00

Schokoladenbrownie mit Vanilleeis und Sahne 9,00

Copa „Carla“, heiße Waldfrüchte mit Vanilleeis und Sahne 9,00

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne 9,00

„Bizanoffee“, kaltes Süppchen aus weißer Schokolade,
Toffee, Banane und Kaffee 9,00

Affogato (Baileys, Brandy oder Whiskey) 8,50

Entrées



- Pain et dips maison (par personne) 2,60
- Croquettes de jambon cru Gran Reserva Serrano
maison et crème au basilic 13,50
- Carpaccio de filet de boeuf avec parmesan
"Grana Padano" et roquette 19,80
- Crevettes à l'ail à l'huile d'olive extra
vierge Sierra de Segura 18,90
- Petits poivrons au four avec chips Serrano et
trempeuse au miel et à la pomme 12,90
- Provolone cuit au four avec de l'agave, des
noix et de l'huile de truffe 14,80
- Plateau de jambon ibérique (Salamanca) et
de fromage Manchego 22,90

Salades

- Tomates rôties à l'huile de basilic avec buratta 17,50
- Salade mixte avec betteraves, tomates,
concombres, oignons et thon ventru 19,50
- Salade d'été avec fromage de chèvre grillé et vinaigrette maison 17,90

Plats de pâtes

- Spaghetti frutti di mare (saumon, calamars et crevettes) 21,90
- Spaghetti arrabiata 14,90
- Spaghetti bolognese 16,80

Plats de poisson

- Morue de Cantabrie avec sobrasada servie sur une purée de pois et une
sauce à la moutarde 34,00
- Calamar grillé avec légumes rôtis, pommes de terre au
romarin et huile aux herbes 19,80
- Filet de saumon norvégien avec salade de concombre, pommes de terre
sautées et gremolata aux herbes et au bacon 25,80

Plats de viande

Lanières de poulet dans une sauce à la crème avec des champignons, des pois mange-tout et du riz 21,00

Entrecôte de boeuf (La Dehesa Grande) avec purée de patates douces, bimi et sauce au vin de Porto 36,00

Joues de porc ibérique avec sauce à la moutarde de Dijon, légumes au four et pommes de terre au romarin 24,00

Stroganoff de filet de boeuf en lanières avec champignons et frites maison 31,50

Wok avec lamelles de filet de boeuf, légumes frais, germes de soja et riz basmati 23,00

Curry de poulet thaïlandais avec légumes frais, fruits, noix de cajou et riz basmati 21,00

Bizan Burger, à base de boeuf 100% avec frites maison 17,50

Extra fromage gouda + 1,00 Extra fromage de chèvre + 2,50

Demandez nos plats végétariens

Menu enfant

Nuggets de poulet avec frites maison 9,00

Spaghetti à la sauce tomate 9,00

Doigts de poisson avec frites maison 11,00

Desserts

Gâteau au fromage à la mangue 9,00

Sorbet de saison 7,00

Brownie au chocolat avec glace à la vanille et crème fouetté 9,00

"Copa Carla", fruits rouges chauds avec glace à la vanille et crème fouetté 9,00

Strudel aux pommes chaud avec sauce à la vanille et crème fouetté 9,00

"Bizanoffee", plat froid à base de chocolat blanc, de caramel, de banane et de café 9,00

Affogato (Baileys, brandy ou whisky) 8,50

Antipasti



Italiano

- Pane e salsine fatte in casa (per persona) 2,60
- Crocchette di prosciutto crudo Gran Reserva Serrano
fatte in casa e crema di basilico 13,50
- Carpaccio di filetto di manzo con parmigiano
"Grana Padano" e insalata di rucola 19,80
- Gamberoni all'aglio con olio extravergine di oliva Sierra de Segura 18,90
- Piccolo peperone al forno con patatine
Serrano e salsa di mele al miele 12,90
- Provolone al forno con agave, noci e olio al tartufo 14,80
- Piatto di prosciutto crudo iberico (Salamanca)
e formaggio Manchego 22,90

Insalate

- Pomodori arrostiti in olio di basilico con buratta 17,50
- Insalata mista con barbabietola, pomodoro, cetriolo,
cipolla e ventresca di tonno 19,50
- Insalata estiva con formaggio di capra grigliato
e salsa della casa 17,90

Piatti di pasta

- Spaghetti frutti di mare (salmone, calamari e gamberi) 21,90
- Spaghetti all'arrabbiata 14,90
- Spaghetti alla bolognese 16,80

Piatti di pesce

- Merluzzo cantabrico con sobrasada servito su una
urea di piselli e salsa alla senape 34,00
- Calamari alla griglia con verdure arrostate, patate al
rosmarino e olio alle erbe 19,80
- Filetto di salmone norvegese con insalata di cetrioli,
patate fritte e gremolata di erbe e panceta 25,80

Piatti di carne

- Straccetti di pollo in salsa cremosa con funghi, zucchерini e riso 21,00
- Bistecca di controfiletto di manzo (La Dehesa Grande) con purea di patate dolci, bimi e salsa al vino porto 36,00
- Guance di maiale iberico con salsa alla senape di Digione, verdure al forno e patate al rosmarino 24,00
- Stroganoff di filetto di manzo con funghi e patatine fritte fatte in casa 31,50
- Wok con strisce di filetto di manzo, verdure fresche, germogli di soja e riso basmati 23,00
- Pollo al curry thailandese con verdure fresche, frutta, anacardi e riso basmati 21,00
- Bizan Burger, a base di manzo 100% con patatine fritte fatte in casa 17,50
- Extra formaggio gouda + 1,00 Extra formaggio di capra +2,50
- Chiedete i nostri piatti vegetariani

Menù per bambini

- Bocconcini di pollo con patatine fritte fatte in casa 9,00
- Spaghetti al pomodoro 9,00
- Bastoncini di pesce con patatine fritte fatte in casa 11,00

Dessert

- Cheesecake al mango 9,00
- Sorbetto di stagione 7,00
- Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia e panna 9,00
- "Copa Carla", frutti rossi caldi con gelato alla vaniglia e panna 9,00
- Strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia e panna 9,00
- "Bizanoffee", piatto freddo con cioccolato bianco, toffee, banana e caffè 9,00
- Affogato (Baileys, brandy o whisky) 8,50

Voorgerechten



| | |
|---|-------|
| Brood en huisgemaakte dipsausjes (per persoon) | 2,60 |
| Huisgemaakte Gran Reserva Serrano hamkroketjes en basilicumcrème | 13,50 |
| Carpaccio van ossenhaas met "Grana Padano" parmezaan en rucola | 19,80 |
| Gambas "al ajillo" met "Sierra de Segura" Virgin Extra" olijfolie | 18,90 |
| Gebakken kleine paprika's met Serrano chips en honing-appeldip | 12,90 |
| Gebakken provolone met agave, walnoten en truffelolie | 14,80 |
| Iberisch gerookte ham (Salamanca) en Manchego kaasplateau | 22,90 |

Salades

| | |
|---|-------|
| Geroosterde tomaten in basilicumolie met buratta | 17,50 |
| Gemengde salade met rode biet, tomaat, komkommer, ui en tonijn ventresca | 19,50 |
| Zomerse salade met gegrilde geitenkaas en huisdressing | 17,90 |

Pastagerechten

| | |
|--|-------|
| Spaghetti frutti di mare (zalm, inktvis en garnalen) | 21,90 |
| Spaghetti arrabiata | 14,90 |
| Spaghetti bolognese | 16,80 |

Visgerechten

| | |
|---|-------|
| Cantabrische kabeljauw met sobrasada geserveerd op erwtenpuree en mosterdsaus | 34,00 |
| Gegrilde inktvis met geroosterde groenten, rozemarijn aardappeltjes en kruidenolie | 19,80 |
| Noorse zalmfilet met komkommersalade, gebakken aardappeltjes en een gremolata van kruiden en bacon | 25,80 |

Vleesgerechten

- Kipreepjes in roomsaus met champignons, sugar snaps en rijst 21,00
- Runderlendebiefstuk (La Dehesa Grande) met zoete aardappelpuree, bimi en portwijnsaus 36,00
- Iberische varkenswangetjes met Dijonmosterdsaus, gebakken groenten en rozemarijnaardappeltjes 24,00
- Stroganoff van ossenhaasreepjes met champignons en huisgemaakte frietjes 31,50
- Wok met ossenhaasreepjes, verse groenten, sojascheuten en basmatirijst 23,00
- Thaise kip kerrie met verse groenten, fruit, cashewnoten en basmatirijst 21,00
- Bizan Burger, gemaakt van 100% rundvlees met huisgemaakte frietjes 17,50

Extra Goudse kaas + 1,00 Extra geitenkaas + 2,50

Vraag naar onze vegetarische gerechten

Kindermenu

- Kipnuggets met huisgemaakte frietjes 9,00
- Spaghetti met tomatensaus 9,00
- Vissticks met huisgemaakte frietjes 11,00

Desserts

- Mango kwarktaart 9,00
- Sorbet van het seizoen 7,00
- Chocolade brownie met vanille ijs en slagroom 9,00
- "Copa Carla", warme rode bessen met vanille ijs en slagroom 9,00
- Warme appelstrudel met vanillesaus en slagroom 9,00
- "Bizanoffee", koude schotel met witte chocolade, toffee, banaan en koffie 9,00
- Affogato (Baileys, cognac of whisky) 8,50

Bebidas - Drinks

REFRESCOS / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / SOFT DRINKS

| | |
|---|------|
| AGUA CON GAS /SIN GAS 50 CL | 3.80 |
| ZUMO DE MANZANA / PIÑA / MELOCOTÓN | 3.20 |
| COCA COLA /ZERO / FANTA / SPRITE / TÓNICA / NESTEA | 3.20 |
| AQUARIUS LIMÓN / NARANJA | 3.20 |
| RED BULL | 4.20 |

CERVEZAS / BIER / BEER

| | |
|----------------------------|------|
| ESTRELLA DAMM CAÑA 0,33 L | 3.30 |
| ESTRELLA DAMM JARRA 0,50 L | 4.80 |
| ESTRELLA DAMM (BOT.) | 3.70 |
| LEMON DAMM (BOT.) | 3.40 |
| FREE DAMM (BOT.) | 3.00 |
| CORONITA | 4.00 |
| HEFEWEIZEN FRANZISKANER | 5.00 |
| GINGER BEER | 3.70 |

RONES / VODKAS

| | COPA | COMBINADO |
|---------------------|-------|-----------|
| BRUGAL | 5.20 | 8.20 |
| BARCELO | 5.20 | 8.20 |
| FLOR DE CAÑA | 5.20 | 8.20 |
| BARCADI | 5.20 | 8.20 |
| HAVANA 7 | 5.20 | 9.20 |
| MOSKOVSKAYA | 4.70 | 7.70 |
| ABSOLUT | 6.20 | 9.20 |
| GREY GOOSE | 8.20 | 11.20 |
| BELUGA | 9.20 | |
| DIPLOMÁTICO RESERVA | 12.20 | |

WHISKYS

| | COPA | COMBINADO |
|-------------------------------|-------|-----------|
| J.B. | 4.70 | 8.20 |
| BALLANTINES | 4.70 | 8.20 |
| JACK DANIELS N° 7 | 6.00 | 8.70 |
| JOHNNIE WALKER RED LABEL | 8.10 | 10.20 |
| JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | 9.20 | 11.20 |
| CHIVAS REGAL 12 YEARS | 9.20 | 11.20 |
| CARDHU | 9.20 | |
| JAMESON BLACK LABEL | 10.20 | 12.20 |
| OBAN | 12.20 | |

COGNAC / BRANDY

| | |
|------------------|------|
| VETERANO | 4.20 |
| 103 | 4.20 |
| MAGNO | 4.70 |
| CARLOS 3 | 5.20 |
| CARLOS 1 | 7.20 |
| DUQUE DE ALBA | 8.20 |
| CARDENAL MENDOZA | 9.20 |

CAFÉ & TE

| | |
|---------------------------------|------|
| SOLO | 2.20 |
| CORTADO | 2.50 |
| CON LECHE / AMERICANO | 2.90 |
| CAPPUCHINO | 3.80 |
| LATTE | 4.50 |
| CARAJILLO | 4.20 |
| EIS-CAFÉ (HELADO Y NATA) | 5.00 |
| EIS-CACAO (CACAO,HELADO Y NATA) | 5.00 |
| CACAO | 2.70 |
| TÉS / INFUSIONES (VARIEDADES) | 2.90 |

DIGESTIVOS / LICORES

| | |
|-----------------------------------|------|
| GRAPPA SARPA DI POLI | 6.00 |
| ORUJO | 4.70 |
| ORUJO DE HIERBAS | 4.20 |
| HIERBAS IBICENCAS | 4.50 |
| RAMAZOTTI | 4.70 |
| FERNET BRANCA | 4.70 |
| PALO | 4.20 |
| JÄGERMEISTER | 4.70 |
| TEQUILA SILVER | 5.20 |
| TEQUILA GOLD | 5.20 |
| CAFÉ CALETA DE LICORES CARRERÓ | 5.20 |
| PATXARAN | 4.50 |
| BAILEYS | 5.20 |
| LIMONCELLO | 4.70 |
| FRANGELICO | 4.70 |
| AMARETTO | 4.70 |
| ANIS SECO | 4.70 |
| LICOR 43 | 4.70 |
| FRIGOLA | 4.70 |
| SAMBUCA | 4.70 |
| MEZCAL AMORES ESPADÍN | 9.70 |

BIZAN
I B I Z A

BIZAN

I B I Z A



FOLLOW US

www.bizanibiza.com

@ bizan.ibiza   hola.bizan.ibiza