



MIM | IBIZA
HOTEL
3011



SKYBAR
Lunch & Dinner

SUSHI ENTRANTES / STARTER

EDAMAME	
EDAMAME SOYBEAN	6
EDAMAME PICANTE	
SPICY EDAMAME SOYBEAN	7.5
GYOZAS DE POLLO	
CHICKEN GYOZAS	8

ROLLS (8PIECES)

CALIFORNIA: CANGREJO, AGUACATE, PEPINO, TOBIKO Y MAYONESA	
CALIFORNIA: CRAB, AVOCADO, TOBIKO, CUCUMBER AND MAYO	13
SPICY TUNA: ATÚN, PEPINO, CEBOLLINO Y SRIRACHA	
SPICY TUNA: TUNA, CUCUMBER, CHIVE AND SRIRACHA	14
VEGGIE ROLL: HOJA DE SOJA, AGUACATE, ESPÁRRAGOS VERDES CON PANKO, COL LOMBARDA Y QUESO CREMA	
VEGGIE ROLL: SOY LEAF, AVOCADO, ASPARAGUS WITH PANKO, RED CABBAGE AND CREAM CHEESE	14
SOFT SHELL CRAB ROLL: CANGREJO DE CONCHA BLANDA, PEPINO, MAYONESA DE YUZU, WAKAME	
SOFT SHELL CRAB ROLL: SOFT SHELL CRAB, CUCUMBER, YUZU MAYO, WAKAME	18
EBI TEMPURA: GAMBAS, PEPINO, CANGREJO, CEBOLLINO, MAYONESA PICANTE	
EBI TEMPURA: PRAWNS, CUCUMBER, SPRING ONION AND SPICY MAYO	17
SMOKED EEL: ANGIULA, SALMÓN, AGUACATE, QUESO CREMA Y SALSA TERIYAKI	
SMOKED EEL: EEL, SALMON, AVOCADO, CREAM CHEESE AND TERIYAKI SAUCE	17

SASHIMI (6PIECES)

SALMÓN	
SALMON	9
ATÚN	
TUNA	12
CORVINA	
CROAKER	9
MIX (ATÚN / SALMÓN / CORVINA)	
MIX (TUNA / SALMON / CROAKER)	11

NIGIRI (2PIECES)

NIGIRI DE SALMÓN	
SALMON NIGIRI	5
NIGIRI DE ATÚN	
TUNA NIGIRI	6
NIGIRI DE PULPO	
OCTOPUS NIGIRI	5.5

MAKI (8PIECES)

MAKI DE PEPINO	
CUCUMBER MAKI	7
MAKI DE AGUACATE	
AVOCADO MAKI	8
MAKI DE SALMÓN	
SALMON MAKI	10
MAKI DE ATÚN	
TUNA MAKI	12

GUNKAN (2PIECES)

GUNKAN DE SALMÓN: SALMÓN, MIEL, QUESO CREMA Y FRESAS	
SALMON GUNKAN: SALMON, HONEY, CREAM CHEESE AND STRAWBERRIES	6
GUNKAN DE ATÚN: ATÚN, MANGO, AVOCADO Y CEBOLLINO	
TUNA GUNKAN: TUNA, MANGO, AVOCADO AND CHIVE	7

TAPAS

COCA DE PAN CON TOMATE	
CRISPY BREAD WITH TOMATO	3.5
SELECCIÓN DE OLIVAS	
SELECTION OF OLIVES	4
PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS	
BREAD, OLIVES AND ALIOLI	5.9
TRIO DE HUMMUS: TRADICIONAL, REMOLACHA, BABA GANUSH	
HUMMUS TRIO: TRADITIONAL, BEETROOT, BABA GANUSH	12.5
NACHOS CON GUACAMOLE Y QUESO CHEDDAR	
NACHOS WITH GUACAMOLE AND CHEDDAR CHEESE	10.5
AÑADE POLLO A LA MEXICANA	
ADD. MEXICAN CHICKEN	4
GAZPACHO DE MANGO CON TOFU AHUMADO	
MANGO GAZPACHO WITH SMOKED TOFU	12.5
PIMIENTOS DE PADRÓN	
"PADRON" PEPPERS	7.9
SELECCIÓN DE CROQUETAS (6UD)	
JAMÓN, BACALAO, SETAS, ESPINACAS	
CROQUETTES SELECTION (6UD)	
IBERIC HAM, COD, MUSHROOMS, SPINACH	11.5
GAMBAS AL AJILLO	
GARLIC PRAWNS	13
MINI DUO DE HOT DOGS IBICENCO	
IBIZAN MINI HOT DOGS DUO	15.5
TARTAR DE SOLOMILLO	
BEEF SIRLOIN TARTAR	19.5

TAPAS

BROCHETAS DE POLLO SATE CON ENSALADA DE PAPAYA THAI	
SATAY CHICKEN SKEWERS WITH THAI PAPAYA SALAD	12.5
DUO DE TACOS DE SOLOMILLO	
BEEF SIRLOIN TACOS DUO	15.5
MINI BURGERS TRIO	
CANGREJO DE CONCHA BLANDA, VEGANA, TERNERA CON QUESO	
SOFT SHELL CRAB, VEGAN, BLT	19.5
CEVICHE DE CORVINA PERUANO	
PERUVIAN CROAKER CEVICHE	15.5
TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA CON SALSA AJOBLANCO	
ALMADRABA RED TUNA TARTAR WITH "AJOBLANCO" SAUCE	19.5
SELECCIÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS	
PAYESES	
SELECTION OF LOCAL CHEESES AND COLD CUTS	19.5
JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO 80g	
HAND CUT IBERIAN HAM PLATTER 80g	29.5

ENSALADAS • SALADS

ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE	
CEsar SALAD WITH CRISPY CHICKEN	17.9
ENSALADA QUINOA: KALE, PEPINO, AGUACATE, PIPAS, TOMATE, NUECES DE MACADAMIA, REMOLACHA, MANZANA Y ALIÑO BALSÁMICO	
AÑADE POLLO A LA PLANCHA	16
AÑADE TATAKI DE ATÚN	4
QUINOA SALAD: AVOCADO, CUCUMBER, TOMATO, CORIANDER, MACADAMIAN NUTS, BEETROOT, APPLE, KALE AND BALSAMIC DRESSING	6
ADD. GRILLED CHICKEN	16
ADD. RED TUNA TATAKI	4
ESCALIVADA DE VERDURAS CON QUESO DE CABRA	
GRILLED VEGGIE SALAD WITH GOATS 'CHEESE	16
ENSALADA THAI: GAMBAS, AGUACATE, PEPINO, CEBOLLA, MENTA, DAIKON, CILANTRO, CACAHUETES, ALIÑO DE ACEITE DE SÉSAMO Y SWEET CHILI	
THAI SALAD: PRAWNS, AVOCADO, CUCUMBER, DAIKON, RADISH, MINT, CORIANDER, PEANUTS, ONION, SWEET CHILI AND SESAME OIL DRESSING	19.5
POKE DE SALMÓN CON ALGAS TOSAKA, EDAMAME, IKURA, RABANITOS, PEPINO Y TOMATE CHERRY	
SALMON POKE WITH TOSAKA SEAWEED, IKURA, CUCUMBER, EDAMAME, RADISH AND CHERRY TOMATO	21.5

CHEF'S SUGGESTIONS

HAMBURGUESA MEXICANA: CHEDDAR, GUACAMOLE, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MAYONESA DE JALAPEÑOS	
MEXICAN BURGER: CHEDDAR, GUACAMOLE, TOMATO, CARMELIZED ONION AND JALAPEÑO MAYO	19.5
HAMBURGUESA VEGANA DE ALUBIAS Y QUINOA CON GUACAMOLE, AROS DE CEBOLLA Y RÚCULA	
VEGAN BEAN AND QUINOA BURGER WITH GUACAMOLE, ROCKET SALAD AND ONION RINGS	17.5
CURRY VERDE THAI CON VERDURAS Y ARROZ JAZMÍN	
GREEN THAI CURRY WITH VEGGIE AND JASMINE RICE	16
AÑADE POLLO	
ADD. CHICKEN	4
CONTRAMUSLO DE POLLO DESHUESADO A LA PLANCHA CON VERDURAS Y PURÉ DE PATATA MORADA	
BONELESS CHICKEN THIGH SERVED WITH VEGETABLES AND MASHED PURPLE POTATOES	19.5
PULPO ANTICUCHERO CON CREMOSO DE PATATA	
"ANTICUCHERO" OCTOPUS ON CREAMY POTATOES	26.5
RODABALLO AL VAPOR CON VERDURAS ACOMPAÑADO CON SALSA SAPPORO	
STEAMED TURBOT WITH VEGETABLES AND SAPPORO SAUCE	27.5
SAM DE SECRETO IBÉRICO CON SALSA YAKINIKU	
IBERIAN "SECRETO" SAM WITH YAKINIKU SAUCE	24
SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS Y VERDURAS A LA PLANCHA	
GRILLED SIRLOIN STEAK SERVED WITH FRENCH FRIES AND VEGETABLES	29.5

POSTRES CASEROS • HOMEMADE DESSERTS

NIDO DE LOS BALONES DE ORO (CHEESECAKE POPS)	
NEST OF THE GOLDEN BALLS (CHEESECAKE POPS)	8.5
PANNA COTTA DE COCO CON EXPLOSIÓN DE MARACUYÁ	
COCONUT PANNA COTTA WITH PASSION FRUIT EXPLOSION	8.5
PLATO DE FRUTA DE TEMPORADA	
SEASONAL FRUIT PLATTER	8.5
SELECCIÓN DE HELADOS (3 BOLAS)	
CHOCOLATE - VAINILLA - YOGURT - CAFÉ CARAMELO - CHEESECAKE DE FRESA	
ICE CREAM SELECTION (3 SCOOPS)	
CHOCOLATE - VANILLA - YOGURT - COFFEE CARAMEL - STRAWBERRY CHEESECAKE	8.5