

ENTRANTES

Insalata di polipo 22
-Ensalada de pulpo con patatas, tomate cherry, aceitunas y aceite de albahaca

Gnocco fritto, burrata affumicata e mousse di mortadella 20
-Gnocco fritto servido con burrata ahumada, mousse de mortadella, cebolla roja caramelizada y pesto de pistachos.

Le polpette 16.5
-Albóndigas y patatas fritas con mayonesa de mostaza.

Costolette d'agnello al forno 24
-Chuletas de cordero marinadas en cerveza y especias, cocinadas al horno.

La caprese 18
-Típica ensalada italiana hecha con mozzarella de búfala, tomate y albahaca fresca.

La panzanella toscana 15
-Ensalada típica de La Toscana hecha con pan marinado en vinagre, tomate, cebolla roja, pepino y albahaca fresca.

Hummus di carote, scalogno e porri alla griglia e vele di pasta 16
-Hummus de zanahorias braseadas, servido con chalota y apio asados, puerros sin cortar y velas de pasta.



YENUINA es pasta fresca casera, hecha con las mejores harinas biológicas según las más antiguas tradiciones italianas. Utilizamos ingredientes de primera calidad y todo lo mejor que Ibiza ha de ofrecer, para una comida fresca, sana y auténtica.

En Yenuina respetamos la tradición que pasa de madre a hijo. Una tradición hecha de amor, tiempo y respeto por los productos de la tierra.

LAS SUGERENCIAS DEL CHEF

PESCADOS
Spaghetti nero alle vongole e bottarga di tonno 24
-Spaghetti hechos con tinta de calamar servidos con almejas, guindillas, perejil y bottarga de atún.

Tagliolino all'uovo con ragù iberico 22
-Tallarines al huevo con ragù de cerdo de cebo y paletilla ibérica.

Paccheri con ragù d'agnello marinato in vino e mele 25
-Paccheri con carne de cordero marinado en vino tinto montepulciano y manzanas.

La nostra carbonara 22
-Spaghetti a la carbonara con 3 tipos de pancetas, lardo pancettato, guanciale y pancetta a la pimienta negra.

Ravioli di mortadella e salsiccia con straciatella e pistacchi 24
-Raviolis hechos a mano rellenos de mortadella y butifarra servidos con queso straciatella y pistachos.

VEGANO
Ravioli vegani con pesto rosso e mandorle 22
-Raviolis de remolacha rellenos de espinacas, acelgas payesas y patatas, servidos con pesto de tomate secos y almendras.

Rigatoni di farro con dadolata di melanzane aromatizzate alla menta 17
-Rigatoni de espelta con dados de berenjenas al horno, menta, piñones y aceitunas taggiasche.

VEGETARIANO
Gnocchi con burrata 22
-Gnocchi de patatas ibicencas con burrata, salsa de tomate fresco y albahaca.

Caserecce al pesto di erbe con stracchino, pomodorini confit e rucola 20
-Caserecce de khorasan con pesto de hierbas servidos con queso stracchino, confit de tomates amarillos y rúcula selvática.

EXTRAS

Aceitunas 2 p.p
Pan y aceite italiano. 2 p.p
Gnocco fritto 5
Queso Parmigiano- Pecorino 1.5
Burrata 8

MENU NIÑOS

Pasta con tomate, pesto o bolognese, refresco y postre de la casa. 11

LOS CLÁSICOS

VEGANO
Caserecce all'arrabbiata 15
-Salsa de tomate, ajo, perejil y guindilla.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 14
-Ajo, aceite y guindilla.

Paccheri al pomodoro 16
-Tomate san Marzano, tomate cherry y albahaca.

VEGETARIANO
Caserecce al pesto 16
-Pesto de albahaca, ajo, parmigiano y piñones.

Spaghetti cacio e pepe 16
-Pecorino y pimienta negra.

VEGETARIANO
Tagliolino al tartufo 28
-Trufa negra y mantequilla.

Gnocchi 4 formaggi 17
-Gnocchi con quesos italianos: taleggio, gorgonzola, fontina y parmigiano.

Ravioli ricotta e spinaci burro e salvia con granella di nocciole 20
-Ravioles rellenos de queso ricotta y espinacas salteados a la mantequilla, salvia y avellanas

PESCADOS
Paccheri alla puttanesca 18
-Salsa de tomate, ajo, anchoas, aceitunas taggiasche, alcaparras, orégano.

Spaghetti alle vongole 21
-Almejas, ajo y perejil.

Tagliolino alla bolognese 16
-Salsa de tomate con carne de ternera y parmigiano.

CARNE
Spaghetti alla carbonara 18
-Guanciale, pecorino, huevo, pimienta negra y mucho amor.

Rigatoni alla amatriciana 17
-Rigatoni de espelta, salsa de tomate, guanciale y pecorino.

VEGANO
Rigatoni alla gricia 17
-Rigatoni de espelta, guanciale, pimienta negra y pecorino.

CARNE
Pasta e polpette 18
-Spaghetti con salsa de tomate y albóndigas.

Lasagna di carne 18
-Pesto de albahaca, bechamel y parmigiano.