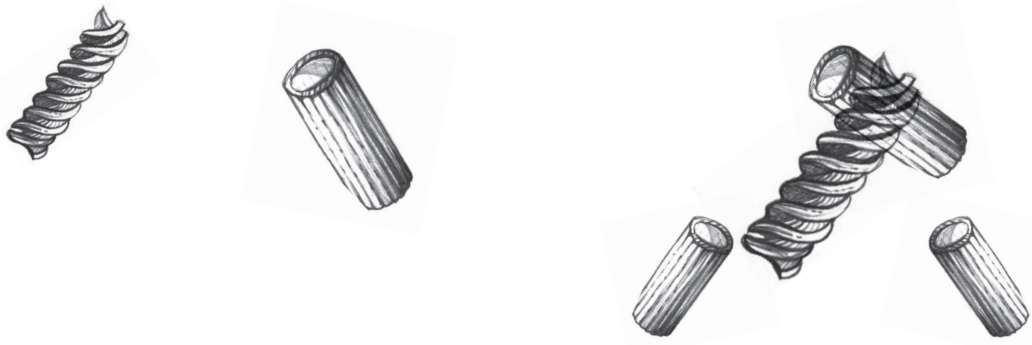



Chef: Marcello Erba




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



YENUINA is our freshly made pasta prepared with the best biological flours and the most antique Italian recipes.


We supply locally grown vegetables and choose the best quality ingredients to guarantee an authentic and healthy dining experience.



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.

Yenuina wish to reflect all the traditions a mother passed into her son.

Expressing love, commitment, time and respect for what our lands seasonally offer.



📷 yenuinaibiza

YENUINA
∞
LABORATORIO DE PASTA

ENTRANTES / STARTERS

PESCADOS

Insalata di polipo

-Ensalada fresca de pulpo con patatas, aceitunas y aceite de albahaca.
-Fresh octopus salad with potatoes, olives and basil oil.

23

Carpaccio di tonno e spada con rucola selvatica

-Carpaccio de átun y pez espada servidos con rucula selvática y tomate cherry.
-Tuna and swordfish carpaccio served with wild rocket and cherry tomatoes.

26

Gnocco fritto con burrata, crema all'aglio e paté di olive

-Pan frito servido con burrata, crema de ajo al horno y paté de aceitunas.
-Fried bread dumplings served with burrata, garlic cream and olives pate.

21

Polpette salsa al pomodoro e senape

-Albondigas con salsa de tomate y mostaza.
-Fried meatballs with delicious tomato sauce and mustard drops.

17

Panelle siciliane con salsa verde

-Tipicas tortillas sicilianas hechas de harina de garbanzos con salsa de perejil.
-Sicilian Street food. Crispy little bites made with chickpea flour and parsley sauce.

16

La panzanella toscana

-Ensalada hecha con pepino, tomate fresco, cebolla roja y pan marinado en vinagre.
-Tuscan salad with cucumber, fresh tomato, red onions and marinated bread in vinegar.

16

CARNE

VEGETARIANO

EXTRAS

Aceitunas / Olives

Pan y aceite italiano / Bread and olive oil

Gnocco fritto / Fried Bread Dumplings

Queso Parmigiano- Pecorino / Parmigiano or Pecorino Cheese

Burrata / Burrata Cheese

2 p.p

2 p.p

6

1.5

8

MENU NIÑOS

Pasta con tomate, pesto o bolognese, refresco y postre de la casa.
Pasta with tomato sauce, pesto or bolognese, soft drink and house dessert.

11

+10% optional service charge

+10% opcional por el servicio

LA NOSTRA PASTA

VEGETARIANO

PESCADOS

CARNE

Paccheri al pomodoro

-Paccheri con tomate san Marzano, tomate cherry y albahaca.
-Paccheri with san Marzano tomatoes, fresh cherry tomatoes and basil.

16

Caserecce al pesto

-Caserecce al pesto de albahaca, ajo, piñones y queso parmesano.
-Caserrecc with basil pesto, garlic, pine nuts and parmesan cheese.

17

Spaghetti cacio e pepe

-Spaghetti pecorino y pimienta negra.
-Spaghetti pecorino and black pepper.

16,5

Gnocchi 4 formaggi

-Gnocchi de patatas ibicencas cuatro quesos.
-Potato gnocchi four cheese.

17

Ravioli ricotta e spinaci burro salvia e nocciole

-Ravioles rellenos de ricotta y espinacas servidos con mantequilla y salvia con avellanas y parmesano.
-Ravioli filled with ricotta cheese served with butter, Sage, hazelnuts and parmesan cheese.

20

Spaghetti alle vongole

-Spaghetti con almejas, perejil y ajo.
-Spaghetti with clams, parsley and garlic.

22

Tagliolino all'uovo alla bolognese

-Tagliolino con salsa de tomate y carne de ternera picada.
-Egg tagliatelle with beef and tomato sauce.

17

Spaghetti alla carbonara

-Spaghetti con guanciale, huevo, queso pecorino, pimienta negra y mucho amor.
-Spaghetti with guanciale, eggs, pecorino cheese, black pepper and lot of love.

19

Bucatini all'amatriciana

-Bucatini con salsa de tomate, guanciale y queso pecorino.
-Bucatini with tomato sauce, guanciale and pecorino cheese.

19

Rigatoni alla gricia

-Rigatoni con guanciale, pimienta negra y pecorino.
-Rigatoni, guanciale, black pepper, pecorino cheese.

18

Pasta e polpette

-Spaghetti con salsa de tomate y albóndigas.
-Spaghetti with meatballs on tomato sauce.

19,5

Lasagna di carne

-Laminas de pasta intercaladas con salsa bolognese, bechamel y parmesano.
-Beef ragout lasagna, bechamel and parmesan cheese.

17,5

POSTRES

TIRAMISU

Crema de mascarpone con Savoiard, cafe y chocolate en polvo.
Mascarpone cream, with savoiardi biscuit, coffee and chocolate powder.

8,9

CANNOLO SICILIANO

Cannellone de galletas relleno de ricotta de oveja, pistachos y fideos de chocolate.
Biscuit Cannellone stuffed with sheep ricotta cheese, pistachio and chocolate.

8,9