



CORAL YACHTING
BROKERAGE & YACHTS CHARTER
I B I Z A

DELIVERY BARCOS · BOAT DELIVERY

2020 · 2021

www.coral-yachting.com

ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS · SALADS

Ensalada mixta con cherrys, huevo de codorniz, olivas, cebolla morada. *

20€

Mixed salad with cherry tomatoes, quail egg, olives, red onion. *

Burratina de búfala con pera al vino tinto, rúcula y tomate encurtido. *

20€

Mini bufala burrata with red wine soaked pear, rocket and pickled tomato. *

Ensalada griega con tomate, pimiento y queso feta marinado. *

21€

Greek salad with tomato, pepper and marinated feta cheese. *

Ensalada de pasta con albahaca, pepino, tomate amarillo y vinagreta de hierbas. **

20€

Pasta salad with basil, cucumber, yellow tomato and a herb vinaigrette. **

Ensalada thai de ternera marinada con cacahuetes.

22€

Marinated beef thai salad with peanuts.

Ensalada César de pollo tradicional.

21€

Traditional chicken Caesar salad

Ensalada César de gambas.

21,50€

Prawn Caesar salad .

Ensalada Niçoise con tatakí de atún.

22,50€

Niçoise salad with yellowfin tuna tatakí.

Quinoa con arándanos encurtidos vinagreta de miel, limón y tofu marinado. **

19,30€

Quinoa with pickled cranberries, honey vinaigrette, lemon and marinated tofu **. **

Tabouleh con pasas al té verde y menta fresca. **

19,30€

Tabouleh with green tea and fresh mint raisins. **

Hojas frescas con naranja, tomate pera, cebolla japonesa, canela y frutos secos. **

19,30€

Fresh leaves with orange, pear tomatoes, Japanese onion, cinnamon and nuts. **



Ensalada cobb con bacon crujiente, aguacate, roquefort y huevo duro.

20,50€

Cobb salad with crunchy bacon, avocado, roquefort and boiled egg.

Ensalada de patata con cangrejo, salsa picante y grísines.

20,50€

Potato salad with crab, spicy sauce and grissini.

Cocktail de gambas con aguacate, mango y salsa rosa.

21€

Prawn cocktail with avocado, mango and pink sauce.

Steak tartare clásico con tostadas de pan cristal.

26€

Classic steak tartar with crystal bread toast.

Tartare de atún con aguacate y alga wakame.

26€

Tuna tartar with avocado and wakame seaweed.

Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano.

24,50€

Beef carpaccio with rocket and parmesan.

Carpaccio de salmón con aguacate y berros.

23€

Salmon carpaccio with avocado and watercress.

Tataki de atún rojo con ponzu, wakame y melocotón marinado.

27€

Red tuna tataki with ponzu, wakame and marinated peach.

SOPAS (300ml.) · SOUPS (300ml.)

Gazpacho andaluz. **
Andalusian gazpacho. ** 11€

Vichysoisse. *
Vichysoisse. * 11€

Sopa fría de remolacha y manzana verde. **
Cold green apple and beetroot soup. ** 12€

Sopa de verduras. **
Vegetable soup. ** 12€

Sopa de miso. **
Miso soup. ** 12€

Sopa de pollo Julienne.
Chicken julienne soup. 12€

ZUMOS (0,5l.) · JUICES (0,5l.)

Revitalizante: Naranja, zanahoria y piña **
Revitalizing: Orange, carrot and pineapple ** 13€

Antioxidante: Açai, fresas, frambuesas y arandanos. **
Antioxidant: Açai, strawberry, blueberries and raspberries ** 13€

Detox: Espinaca, apio, manzana, pepino y limón. **
Detox: Spinach, celery, apple, cucumber and lemon. ** 13€



BANDEJAS · ASSORTED TRAYS

Ibérica: Jamón ibérico, salchichón ibérico y lomo ibérico, pan de cristal y tomate fresco rallado. **(4 Pax)** 60€

Iberian: Iberian ham, Iberian sausage and Iberian loin, crystal bread and grated fresh tomato.

Ibérica mixta: Embutidos ibéricos y quesos variados nacionales con pan cristal y tomate rallado. **(4 Pax)** 49,60€

Mixed Iberian: Iberian cold meats and a selection of Spanish cheeses with crystal bread and grated cheese. *

Quesos nacionales: queso manchego curado con nueces, queso de Mahón con mermelada de tomate y jengibre y queso de Burgos con anchoa. * **(4 Pax)** 39€

Spanish cheeses - Mature Manchego cheese with nuts, Mahon cheese with tomato jam, ginger and Idiazabal cheese.

Surtido de tapas frías: Embutidos, quesos, pimienta asado anchoas, boquerones en vinagre, olivas marinadas, tortilla española, tapenade, tomate rallado y pan cristal. **(4 Pax)** 39,70€

Selection of cold tapas: Cold meats, cheeses, roasted peppers, anchovies, anchovies in vinegar, marinated olives, Spanish omelette, tapenade, grated tomato and crystal bread.

Surtido de ahumados y salazones: Salmón, trucha, bacalao, anchoas, boquerones, huevas de bacalao, encurtidos, gajos de limón, salsa de queso a las finas hierbas, huevo duro rallado y baguets. **(4 Pax)** 39,30 €

Selection of smoked and cured food: Salmon, trout, cod, anchovies, cod roe, pickles, lemon wedges, fine herb cheese sauce, grated boiled egg and bagels.

Surtido de mariscos hervidos limpios. Bogavante, gamba, cigala, quisquillas, vieiras con salsa rosa, encurtidos, rabanitos y blinis. * **(4 Pax)** 103€

Selection of boiled shell-less seafood with pink sauce, pickles, radishes and blinis (lobster, prawn, langoustine, shrimp, scallop). *

Selección de canapés variados. (12 Uds ó 24 uds) 28€

Selection of assorted canapés. 54€

Sandwiches Surtidos: Surtido de 3 tipos de sandwichs variados. **(6 Uds.)** 29€

Selection of sandwiches (6 triangles)

Mezze orgánico: Hummus de guisantes, babaganoush, crudités, calabacín relleno, feta marinado, olivas marinadas con cítricos y tomillo y pan wrap tostado. * (4 Pax)

39€

Organic mezze: Pea houmous, Babaganoush, crudités, stuffed courgette, marinated feta, olives marinated in citrus fruits and thyme and a toasted wrap. *

Mezze orgánico vegano: Hummus tradicional, crudités, oliva marinada, calabacín relleno de causa, falafel, muhammara y pan wrap tostado. ** (4 Pax)

39€

Vegan organic mezze: Traditional houmous, crudités, marinated olives, courgette stuffed with causa, falafel, muhammara and a toasted wrap. **

“Meat lovers”: Pollo braseado con parmesano y rúcula, roastbeef de ternera con tomate raf y mahonesa de trufa, vitello tonato. Servido con tostas de pan. (4 Pax)

40€

“Meat Lovers”: Roast chicken with rocket and parmesan, roast beef with raf tomato and truffle mayonnaise, vitello tonnato (served with toast)

Bocadillos Surtidos: Surtido de 4 Mini Bocadillos. (8 Uds.)

- Wrap de Pollo.
- Chapata Caprese.
- Sandwich de Salmón Marinado.
- Sandwich Vegetariano.

32€

Selection of mini baguettes (8 pcs)

(8 uds)

- Wrap with Chicken.
 - Caprese.
 - Smoked salmon sandwich.
 - Vegetarian sandwich.
-



PARA COMPARTIR · TO SHARE

Tortilla española de patatas con allioli. *
Spanish potato omelette with aioli. * 34€

Quiche de espinacas y queso de cabra con pistachos. *
Spinach and goat's cheese quiche with pistachio. * 34,50€

Quiche lorraine tradicional con bacon y cebolla.
Traditional quiche lorraine with bacon and onion. 34,50€

Focaccia de anchoa, tomate y mozzarella.
Anchovy, tomato and mozzarella focaccia. 34€

Focaccia vegetariana con tomate, albahaca, calabacín,
mozzarella y rúcula. *
Tomato, basil, courgette, mozzarella and rocket
vegetarian focaccia. * 33,50€

POSTRES · DESSERTS

Crema catalana. *
Crème brûlée. * 7€

Arroz con leche. *
Rice pudding. * 7€

Ceviche de frutas con menta y lemongrass. **
Fruit ceviche with mint and lemongrass ** 9,50€

Delicias de tres chocolates. *
Coffee and three chocolate delight. * 10€

Brownie de chocolate con nueces y avellanas. *
Chocolate brownie with walnuts and hazelnuts. * 10€

Flaó ibicenco. *
Ibizan Cheesecake. * 10€

Tiramisú. *
Tiramisú. * 10€

Tarta de chocolate. *
Chocolate cake. * 10,50€

Tarta de manzana. *
Apple pie. * 10€

Cheesecake. *
Cheesecake. * 10,50€

Tarta mango - pasión. *
Mango Passion Cake. * 10,50€

Surtido de Petit Fours. (5 uds) *
Assorted Petit Fours (5 uds) * 12€

Bandeja de frutas variadas. (1kg.) **
Seasonal gourmet fruit. (1 kg.) ** 37€



Condiciones

Precios incluyen 10% de IVA.
Se aplicará al pedido total un suplemento de
servicio y entrega de 6€.

Conditions

Prices include 10% VAT.
A service and delivery supplement of € 6 will
be applied to the total order.



CORAL YACHTING
BROKERAGE & YACHTS CHARTER
I B I Z A

Marina Botafoch - Local 323/324
07800 Ibiza (Islas Baleares) España
T. 971 313 926 / 637 467 568
coralyachting@coralyachting.com

www.coralyachting.com