



palo Santo  
cocina de raíz

Salsas y totopos

(por persona) 3.00

Ostra #2 al natural	(unidad) 7.00
Oyster #2 natural	
Ostra vuelve a la vida, pico de gallo	(unidad) 7.50
Vuelve a la vida oyster, pico de gallo	
Ostra estilo Mazatlán	(unidad) 7.50
Mazatlan style oyster	

Guacamole, pistacho, semillas	16.00
Guacamole, pistachio, seeds	
Guacamole, chicharrón, chile largo	19.00
Guacamole, pork crackling, red chili	
Guacamole, chapulines entomatados, xnipec	18.00
Guacamole, tomato crickets, xnipec	

Costillas de maíz, salsa santa, polvo de chiles	14.00
Corn ribs, santa sauce, chili powder	
Remolacha, helado de aguacate, queso ahumado	18.00
Beet, avocado ice cream, smoked cheese	
Cogollo César, queso, maíz crujiente	18.00
Long lettuce Cesar, cheese, crispy corn	
Langostinos enchilados, amaranto, mayo guajillo	21.00
Spicy Prawns, amaranth, guajillo mayo	
Cangrejo de corteza blanda, tajín, epazote	25.00
Soft shell crab, tajín, epazote	
Tostada picante de atún, aguacate, habanero	(unidad) 9.00
Spicy tuna toast, avocado, habanero	
Zamburiñas, mantequilla, chiles tatemados	22.00
Seared scallops, butter, burnt chilies	

Ceviche de pulpo y lubina, aguacate, jalapeño	23.00
Octopus and sea bass ceviche, avocado, jalapeño	
Aguachile verde, gamba, tomatillo, tostada macha	25.00
Green aguachile, shrimp, tomatillo, macha corn chips	
Aguachile negro vegano, nopal, berenjena, boniato	19.00
Vegan black aguachile, nopal, aubergine, sweet potato	
Tacos Baja, lubina, encurtidos, chipotle	(2 unidades) 17.00
Baja tacos, sea bass, pickles, chipotle	

Coliflor rostizada, chimichurri, chile seco	24.00
Roasted cauliflower, chimihurri, dry chili	
Lubina al pastor, piña, col morada, tortillas	32.00
Sea bass al pastor, pineapple, purple cabbage, tortillas	
Pulpo zarandeado, boniato crujiente, salsa verde cruda	34.00
Octopus zarandeado, crispy sweet potato, raw green sauce	
Costilla de vaca, mole manchamanteles, chiles encurtidos	34.00
Rib of beef, mole manchamanteles, pickled chilies	
Pollo Perrón brasa, achiote, xnipec	29.00
Grilled chicken, achiote, xnipec	
Chuletón al carbón, chiles encurtidos, salsas picantes	90.00/KG
Charcoal grilled T-bone steak, pickled chilies, spicy sauces	
Tuétano asado, sopes, salsa verde	27.00
Roasted bone marrow, sopes, green sauce	

## - P O S T R E S -

Brioche 3 leches, toffee, vainilla	9.00
Brioche 3 milks, toffee, vanilla	
Piña rostizada, tapioca y coco	9.00
Roasted pineapple, tapioca and coconut	
Chile ancho, mousse, sopa chocolate blanco	9.00
Ancho chili, mousse, white chocolate soup	

palosantoibiza.com

Las Dalias

MEZCAL  
AMARÁS



TEQUILA  
PATRÓN



ESTRELLA  
DAMM