

El nombre de nuestro restaurante rinde homenaje a Bes, la deidad egipcia de la protección, la alegría y la celebración. Considerado guardián de los hogares, las mujeres embarazadas y los recién nacidos, Bes también simbolizaba la danza, la música y el placer. Su imagen, con cuerpo pequeño, melena de león y expresión sonriente, era un amuleto de buena fortuna en el antiguo Egipto.

Cuando los fenicios llegaron a Ibiza en el siglo VII a.C., quedaron fascinados por la isla. La ausencia de serpientes venenosas les hizo creer que Bes la protegía, por lo que la llamaron Ibosim, “isla de Bes”. Con el tiempo, el nombre evolucionó hasta convertirse en Ibiza, y con él, el espíritu de Bes quedó ligado para siempre a la esencia de la isla: un lugar de celebración, hospitalidad y vida.

En Bes Talamanca, nos inspira este legado. Como el dios que da nombre a la isla, queremos ser un refugio donde la alegría, la buena energía y la magia del Mediterráneo siempre estén presentes.



The name of our restaurant pays homage to Bes, the Egyptian deity of protection, joy and celebration. Considered the guardian of homes, pregnant women and newborns, Bes also symbolised dance, music and pleasure. His image, with a small body, lion's mane and smiling expression, was an amulet of good fortune in ancient Egypt.

When the Phoenicians arrived on Ibiza in the 7th century BC, they were fascinated by the island. The absence of poisonous snakes led them to believe that Bes protected it, so they called it Ibosim, ‘island of Bes’. Over time, the name evolved into Ibiza, and with it, the spirit of Bes became forever linked to the essence of the island: a place of celebration, hospitality and life.

At Bes Talamanca, we are inspired by this legacy. Like the god after whom the island is named, we want to be a refuge where joy, good energy and the magic of the Mediterranean are always present.

G	CESTA DE PAN Hogaza clásica, hogaza cereales	3€
	PAN SIN GLUTEN	3€
G	CESTA DE PAN CRISTAL	5€



ENSALADAS

C,SUL	ENSALADA DE GAMBAS Mix de hojas frescas, gambas salteadas, mango, esparrago triguero, tomate cherry mix, vinagreta de miel	22€
FS,L	ENSALADA DE BURRATA Mix de hojas frescas, burrata, tomate mix, aceite de albahaca, alcaparra frita, piñones tostados, aceituna Kalamata, tomate semiseco	22€
	ENSALADA MIXTA Mix de hojas frescas, aguacate, cebolla roja, tomate cherry, granada, mango, vinagreta de cebollino	18€

ENTRANTES

C,SUL	CARPACCIO DE GAMBAS Cebollino, zumo de lima, AOVE, sal Maldon, pimienta, frambuesas	24€
A,C,P,SUL	CEVICHE DE LUBINA / ATÚN ROJO / GAMBAS Leche de tigre, cilantro, cebolla roja, pimienta roja, boniato, cancha frita, apio, perejil, pimienta negra	25€ / 33€ / 25€
SO	CEVICHE VEGANO Mango, granada, aguacate, pepino, boniato, cancha, cebolla roja, cilantro, salsa de soja, zumo de lima	22€
	CEVICHE DE PAPAYA Leche de tigre, cilantro, papaya, cebolla morada	18€
G	JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100% Pan cristal, tomate rallado	35€
G,H,L	CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Leche, cebolla blanca, harina, mantequilla, huevo, Panko	18€
G,H,L	CROQUETAS DE SETAS VARIADAS Y TRUFA Ajo, cebolla blanca, mantequilla, harina, huevo, leche, Panko, mayonesa ligera de trufa	18€
G,H,L	CROQUETAS MIXTAS	18€
H,MOS,SUL	TARTAR DE SOLOMILLO Carne picada de solomillo de ternera, alcaparra, pepinillo, cebolla roja, mostaza, whisky, yema de huevo, salsa Perrins, AOVE, perejil, pan cristal	24€
G,S,SO	GYOZAS DE VERDURA Salsa Teriyaki vegana, sésamo	16€
G,P	ANCHOAS DE SANTOÑA 6 anchoas, pan de cristal con tomate, cebollino, AOVE	23€
C, SUL	GAMBAS AL AJILLO	22€
	PIMIENTOS DE PADRÓN	10€
	PLATO DE VERDURAS AL HORNO Verdura variada de temporada	15€
	PATATA PANADERA Ajo, pimienta roja, pimienta de Padrón	8€

A: Apio, C: Crustáceos, FS: Frutos secos G: Gluten, M: Marisco, H: Huevo,
L: Lacteos, S: Sesamo, SO: Soja, MO: Moluscos, MOS: Mostaza, P: Pescado, SUL: Sulfitos

PESCADOS

L,MO,P,SUL	MEJILLONES AL ROMERO Romero, vino blanco, mantequilla de hierbas, ajo, perejil	19€
A,MO,P,SUL	MEJILLONES EN SALSA PICANTE Tomate, ajo, pimienta roja, pimentón dulce, guindilla, caldo de pescado, cebolla blanca, perejil	19€
C,SUL	GAMBAS ROJAS A LA SAL	37€
C,L,S	GAMBAS AL CURRY Leche de coco, curry salteado de verduras, arroz basmati, pasas, sésamo, hinojo	28€
MOS, SUL	TARTAR DE GAMBAS Aguacate, salsa Perrins, mostaza, pimienta negra, cebolla roja, whisky, cebollino	28€
S,P	TARTAR DE ATÚN BLUEFIN SALVAJE Aguacate, granada, mango, cebolla roja, cilantro, limón, aceite de sésamo	33€
A,G,SO,P	TARTAR DE SALMÓN Soja, lima, cebollino, eneldo, aguacate	28€
G,S,SO,P	TATAKI DE ATÚN BLUEFIN SALVAJE Sésamo, wakame, corteza de naranja, cebolleta, tobico rojo, salsa ponzu	33€
G,S,SO,P	TATAKI DE SALMÓN Sésamo, wakame, alga nori, salsa de soja cítrica, jengibre, naranja, aceite de sésamo	28€
G, SO, P	BACALAO NEGRO DE ALASKA AL MISO Miso, boniato al horno, tomate seco, salsa Saikyo miso y tobico rojo	44€
A,P	RODABALLO A LA PLANCHA Ajo, patatas al horno, tomate cherry y pimientos de Padrón	42€
SO,P	SALMÓN TERIYAKI Arroz basmati con hinojo y sésamo, mix de verdura fresca, salsa Teriyaki, cebollino	28€
P	LUBINA AL HORNO Mix de verduras, patata panadera	30€

CARNES

	MUSLO DE POLLO PAYÉS Muslo de pollo payés deshuesado, salsa de naranja, patata panadera y verdura	28€
L, S	POLLO AL CURRY Leche de coco, curry, salteado de verduras, arroz basmati, pasas, sésamo y hinojo	28€
A,SUL	PALETILLA DE CORDERO Servido en su salsa con patata panadera, ajo, pimienta roja, pimienta de Padrón	34€
SUL	ENTRAÑA DE TERNERA Entraña de ternera, romero, tomate corazón de buey, AOVE, salsa chimichurri, sal negra y pimienta	32€
L	SOLOMILLO DE TERNERA Puré de patatas trufado, tomate cherry frito, espárrago triguero	35€
	CHULETÓN MADURADO +30 DÍAS Patata panadera, mix de verduras	75€/kg

EXTRAS

L	MANTEQUILLA DE HIERBAS	3€	A,L,MOS	SALSA DE MOSTAZA	3€
L	ALIOLI	3€	A,L	SALSA DE PIMIENTA VERDE	3€
	ACEITUNAS PREMIUM	3€	H	MAYONESA DE LIMA	3€
SUL	SALSA CHIMICHURRI	3€		KETCHUP	2€

PASTA

A,C,G	PASTA CON GAMBAS 26€ Espaguetis, gambas, tomate cherry, ajo, perejil
G, L	PAPPARDELLE CON TRUFA Y PARMESANO 32€ Aceite de trufa, trufa negra, parmesano, setas shiitake deshidratado o setas shimeji

MENÚ INFANTIL HASTA 12 AÑOS

G	MINI BURGERS DE SOLOMILLO 14€ 3 mini hamburguesas de ternera, pan de colores, patata frita casera, ketchup y mayonesa
G,H	FINGERS DE POLLO PAYÉS 12€ 6 fingers de pollo, patata frita casera, ketchup y mayonesa
G	ESPAGUETIS CON SALSA DE TOMATE 12€

SUSHI

URAMAKI

G,H,S,SO, MOS,P	BES ROLL 23€ Atún picante, pepino. Exterior: salmón, puré de mango, cebolleta, sésamo
H,L,SO, MOS,P	SUNNY SALMON ROLL 22€ Salmón, philadelphia, pepino, aguacate. Exterior: salmón, mayonesa picante, masago
G,H,S, SO,MOS	SPICY TUNA ROLL 23€ Atún picante, aguacate. Exterior: atún, salsa picante, jalapeño, sésamo
C,H,SO, MO,MOS	SNOW SUMMER ROLL 22€ Mix de cangrejo de nieve y mayonesa, pepino, aguacate. Exterior: ebi sushi (gamba), aguacate, mayonesa, Furikake Yukari, copos de bonito seco
G,H,SO, MO,MOS	GREEN DRAGON ROLL 22€ Ebi fry, mayonesa, pepino. Exterior: aguacate, salsa Teriyaki, mayonesa picante, tobiko rojo, cebolleta
G,S,SO	VEGETARIANO ROLL 16€ Aguacate, zanahoria, pepino, nabo encurtido. Exterior: mayonesa cítrica, wakame, sésamo
S	21K ROLL 16€ Aguacate, espárrago, pepino, salsa picante, sésamo.

NIGIRI

SO	ATÚN AKAMI 13€ / 21€ / 29€ 3 / 6 / 9 piezas
SO	SALMÓN O SAKE 10€ / 18€ / 26€ 3 / 6 / 9 piezas

SASHIMI

SO	ATÚN AKAMI 15€ / 23€ / 31€ 3 / 6 / 9 piezas
SO	SALMÓN O SAKE 12€ / 20€ / 28€ 3 / 6 / 9 piezas
G,H,L,S, SO,MO, MOS,P	COMBO DEL CHEF 32 PIEZAS 85€ Futomaki 8 piezas, uramaki rolls 16 piezas, nigiri 4 piezas, sashimi 4 piezas

POSTRES

G,H,L	COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO (min. 12 minutos) 12€ Chocolate 75% de cacao
G,L	TARTA TATIN DE MANZANA CON HELADO (min. 15 minutos) 12€
H,L	TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS 12€
A,L	SURTIDO DE MOCHIS (4 U) 11€
FS,G	BOMBONES AÇAÍ FRESH (6 U) 12€ Chocolate 75% de cacao, açai, coco rallado, dátiles, pasta de cacahuete, avena, naranja, frambuesa
	PLATO DE FRUTA FRESCA 15€
L	BOLA DE HELADO ARTESANAL 4€ Vainilla, chocolate, fresa, pistacho, coco



BES
TALAMANCA

A: Apio, C: Crustáceos, FS: Frutos secos G: Gluten, M: Marisco, H: Huevo, L: Lacteos, S: Sesamo, SO: Soja, MO: Moluscos, MOS: Mostaza, P: Pescado, SUL: Sulfitos



@bestalamanca
bestalamanca.com

G	BREAD BASKET	3€
	GLUTEN FREE BREAD	3€
G	GLASS BREAD	5€



SALADS

C,SUL	SHRIMP SALAD Mixed salad, prawns, mango, wild asparagus, cherry tomatoes, honey vinaigrette	22€
N,D	BURRATA SALAD Mixed salad, burrata, tomatoes, basil oil, fried capers, toasted pine nuts, Kalamata olives, semi-dried tomatoes	22€
	MIXED SALAD Mixed salad, avocado, red onion, cherry tomatoes, pomegranate, mango, chive	18€

STARTERS

C,SUL	SHRIMP CARPACCIO Chives, lime juice, EVOO, Maldon salt, black pepper, raspberry	24€
C,CE,F,SUL	CEVICHE OF SEABASS / RED TUNA / SHRIMPS Tiger's milk, coriander, red onion, red pepper, sweet potato, cancha (toasted corn), celery, parsley, black pepper	25€ / 33€ / 25€
SO	VEGAN CEVICHE Mango, pomegranate, avocado, cucumber, sweet potato, cancha (toasted corn), red onion, coriander, soy sauce, lime juice	22€
	PAPAYA CEVICHE Tiger's milk, coriander, papaya, red onion	18€
G	IBERIAN HAM 100% Glass bread, grated tomato	35€
G,E,D	IBERIAN HAM CROQUETTES Milk, white onion, flour, butter, egg, breadcrumbs	18€
G,E,D	MUSHROOM AND TRUFFLE CROQUETTES Garlic, white onion, butter, flour, egg, milk, breadcrumbs, light truffle mayonnaise	18€
G,E,D	MIXED CROQUETTES	18€
E,M,SUL	BEEF TARTARE Minced beef tenderloin, capers, pickles, red onion, mustard, whisky, egg yolk, Perrins sauce, EVOO, parsley, glass bread	24€
G,S,SO	VEGETABLE GYOZAS Vegan Teriyaki sauce, sesame	16€
G,F	SANTOÑA ANCHOVIES 6 anchovies, glass bread, grated tomato, spring onion, EVOO	23€
S, SUL	GARLIC PRAWNS	22€
	PADRON PEPPERS	10€
	BAKED VEGETABLES Mixed seasonal vegetables	15€
	HOMEMADE POTATOES Garlic, red pepper, Padron peppers	8€

G: Gluten, S: Shellfish, E: Eggs, N: Nuts, D: Dairy, S: Sesame, T: Tropomyosin, SO: Soy, C: Crustaceans, CE: Celery, M: Mustard, F: Fish, Mo: Molluscs, SUL: Sulfites

FISH

D,F,MO,SUL	MUSSELS WITH ROSEMARY Rosemary, white wine, butter with herbs	19€
CE,F,MO,SUL	MUSSELS IN HOT SAUCE Tomato, garlic, white onion, red pepper, sweet paprika, chilli, fish broth, parsley	19€
C,SUL	SALTED RED PRAWNS	37€
C,D,S	SHRIMP CURRY Coconut milk, curry, sautéed vegetables, basmati rice, raisins, sesame, fennel	28€
M,SUL	PRAWN TARTARE Avocado, Worcestershire sauce, mustard, black pepper, red onion, whisky, chives	28€
S,F	BLUEFIN TUNA TARTARE Avocado, pomegranate, mango, red onion, coriander, lemon, sesame oil	33€
CE,G,SO,F	SALMON TARTARE Soy, lime, chives, dill, avocado	28€
G,S,SO,F	BLUEFIN TUNA TATAKI Sesame, wakame, orange peel, spring onion, red tobiko, ponzu sauce	33€
G,S,SO,F	SALMON TATAKI Sesame, wakame, nori seaweed, citrus soy sauce, ginger, orange, sesame oil	28€
G, SO, F	ALASKA BLACK COD WITH MISO Miso, baked sweet potato, sun-dried tomato, Saikyo miso sauce, and red tobiko	44€
F	GRILLED TURBOT FISH Garlic, baked potatoes, cherry tomato and Padrón peppers	42€
SO,F	GRILLED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE Basmati rice with fennel and sesame, mixed vegetables, Teriyaki sauce, chives	28€
F	BAKED SEABASS Mixed vegetables, homemade potatoes	30€

MEAT

	PAYÉS CHICKEN Boneless chicken thigh, orange sauce, homemade potatoes and vegetables	28€
D,S	CURRY CHICKEN Coconut milk, curry, stir-fried vegetables, basmati rice, raisins, sesame, and fennel	28€
CE,SUL	LAMB SHOULDER Lamb shoulder cooked at low temperature, served with sauce, homemade potatoes, garlic, red pepper, Padron pepper	34€
SUL	GRILLED ENTRAÑA Beef, rosemary, beef heart tomato, EVOO, chimichurri sauce, black salt and pepper	32€
D	BEEF TENDERLOIN Truffle mashed potatoes, cherry tomatoes, asparagus	35€
	DRY AGED BEEF T-BONE STEAK +30 DAYS Homemade potatoes, mix of vegetables	75€/kg

EXTRAS

D	HOMEMADE BUTTER WITH HERBS	3€	D,CE,M	MUSTARD SAUCE	3€
D	ALIOLI	3€	D,CE	GREEN PEPPER SAUCE	3€
	PREMIUM OLIVES	3€	E	LIME MAYONNAISE	3€
SUL	CHIMICHURRI SAUCE	3€		KETCHUP	2€

PASTA

G,C,CE	PASTA WITH SHRIMPS Spaghetti, prawns, garlic, cherry tomatoes, parsley	26€
G,D	PAPPARDELLE WITH TRUFFLE AND PARMESAN Truffle oil, black truffle, Parmesan, dried shiitake or shimeji mushrooms	32€

CHILDREN MENU UP TO 12 YEARS

G	MINI TENDERLOIN BURGERS 3 mini beef burgers with homemade potatoes, ketchup and mayonnaise	14€
G,E	CHICKEN FINGERS 6 chicken fingers, homemade potatoes, ketchup and mayonnaise	12€
G	SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	12€

SUSHI URAMAKI ROLLS

G,E,S, SO,M,F	BES ROLL Spicy tuna, cucumber. Topping: salmon, mango, spring onion, sesame	23€
E,D,SO, M,F	SUNNY SALMON ROLL Salmon, philadelphia, cucumber, avocado. Topping: salmon, spicy mayonnaise, masago	22€
G,E,S, SO,M,F	SPICY TUNA ROLL Spicy tuna, avocado. Topping: tuna, spicy sauce, jalapeno pepper, sesame	23€
E,SO,C, M,MO	SNOW SUMMER ROLL Mix of snow crab and mayonnaise, cucumber, avocado. Topping: Ebi sushi (prawn), avocado, mayonnaise, Furikake Yukari, dried bonito flakes	22€
G,E,SO, M,MO	GREEN DRAGON ROLL Ebi fry, mayonnaise, cucumber. Topping: avocado, Teriyaki sauce, spicy mayonnaise, red tobiko, spring onion	22€
G,S,SO	VEGETARIAN ROLL Avocado, carrot, cucumber, pickled turnip. Topping: Citrus mayonnaise, wakame, sesame	16€
S	21K ROLL Avocado, asparagus, cucumber, spicy sauce, sesame.	16€

NIGIRI

SO,F	TUNA AKAMI 3 / 6 / 9 pieces	13€ / 21€ / 29€
SO,F	SALMON OR SAKE 3 / 6 / 9 pieces	10€ / 18€ / 26€

SASHIMI

SO,F	TUNA AKAMI 3 / 6 / 9 pieces	15€ / 23€ / 31€
SO,F	SALMON OR SAKE 3 / 6 / 9 pieces	12€ / 20€ / 28€
G,E,D, S,SO,M, F,MO	SUSHI PLATE 32 PIECES Chef selection (8 futomakis, 16 uramaki rolls, 4 nigiris, 4 sahimis)	85€

DESSERT

G,E,D	CHOCOLATE COULANT WITH ICE CREAM (min. 12 minutes) 75% cocoa dark chocolate	12€
G,D	TARTE TATIN WITH ICE CREAM (min. 15 minutes)	12€
E,D	HOMEMADE CHEESECAKE WITH RED FRUIT JAM	12€
D,CE	MOCHI (4 U)	11€
G,N	DARK CHOCOLATE AÇAI BONBONS (6 U) 75% cocoa dark chocolate, açai, coconut, dates, peanut paste, oats, orange, raspberry	12€
	FRUIT PLATTER	15€
D	ARTISANAL ICE CREAM Vanilla, chocolate, stawberry, pistachio, coconut	4€



BES
TALAMANCA

G: Gluten, S: Shellfish, E: Eggs, N: Nuts, D: Dairy, S: Sesame,
T: Tropomyosin, SO: Soy, C: Crustaceans, CE: Celery,
M: Mustard, F: Fish, Mo: Molluscs, SUL: Sulfites