

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€



ENTRANTES

C,SUL	CARPACCIO DE GAMBAS Cebollino, zumo de lima, AOVE, sal Maldon, pimienta, frambuesas	24€
A,C,P,SUL	CEVICHE DE CORVINA / ATÚN ROJO / GAMBAS Leche de tigre, cilantro, cebolla roja, boniato, cancha frita	25€ / 32€ / 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	32€
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, AOVE	18€
	PIMIENTOS DE PADRÓN	10€
	PLATO DE VERDURAS AL HORNO Verdura variada de temporada	15€
	PATATA PANADERA Ajo, pimiento rojo, pimiento de Padrón	8€

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 y lima	18€

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, pimiento rojo, pimentón dulce, guindilla, caldo de pescado, cebolla blanca, perejil	19€
G,L,MO,SUL	ALMEJAS AL VINO BLANCO Ajo, hoja laurel, pimienta, vino blanco, limón	20€
C,SUL	GAMBAS ROJAS A LA SAL	37€
C,L	GAMBAS AL CURRY Leche de coco, curry, jengibre, salteado de verduras, mango, cola de gambas, cilantro y arroz basmati	25€
S,P	TARTAR DE ATÚN BLUEFIN SALVAJE Aguacate, granada, mango, cebolla roja, cilantro, limón, aceite de sésamo	32€
G,S,SO,P	TATAKI DE ATÚN BLUEFIN SALVAJE Sésamo blanco y negro, wakame, cebolla crujiente, wasabi, gengibre rosa, soja	32€
P	CORVINA SALVAJE A LA PLANCHA Patata al horno, pimiento rojo asado, pimiento de Padrón, ajo y perejil	32€
A,P	GALLO DE SAN PEDRO Salsa marinera (ajo, cebolla, pimiento rojo y verde, pimentón, tomate, caldo de pescado), patata al horno y hoja de kale crujiente	30€
SO,P	SALMÓN TERIYAKI Arroz basmati con hinojo y sésamo, mix de verdura fresca, salsa Teriyaki, cebollino	28€
L,MO	PATA DE PULPO Puré de patatas, kale frito, aceite de ajo y pimentón	34€
P	LUBINA A LA SAL Mix de verduras, patata panadera	P.S.M

CARNES

	MUSLO DE POLLO PAYÉS Muslo de pollo payés deshuesado, salsa de naranja, patata panadera y verdura	28€
A,SUL	PALETILLA DE CORDERO Servido en su salsa con patata panadera, ajo, pimiento rojo, pimiento de Padrón	32€
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€	FS,L,SO,MOS,P,SUL	SALSA CAFÉ DE PARÍS	3€
	PICADA DE AJO Y PEREJIL	2€	H	MAYONESA DE LIMA	3€
SUL	SALSA CHIMICHURRI	3€		KETCHUP	2€

PASTA

A,G,MO,	PASTA VONGOLE	26€
P,SUL	Espaguetis, ajo, tomate cherry, caldo de pescado, almejas, vino blanco, perejil	

MENÚ INFANTIL

G	MINI BURGERS DE TERNERA	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,	BES ROLL	22€
MOS,P	Atún picante, pepino. Exterior: salmón, puré de mango, cebolleta, sésamo	
H,L,SO,	SUNNY SALMON ROLL	20€
MOS,P	Salmón, philadelphia, pepino, aguacate. Exterior: salmón, mayonesa picante, masago	
G,H,S,	SPICY TUNA ROLL	22€
SO,MOS	Atún picante, aguacate. Exterior: atún, salsa picante, jalapeño, sésamo	
C,H,SO,	SNOW SUMMER ROLL	22€
MO,MOS	Mix de cangrejo de nieve y mayonesa, pepino, aguacate. Exterior: ebi sushi (gamba), aguacate, mayonesa, Furikake Yukari, copos de bonito seco	
G,H,SO,	GREEN DRAGON ROLL	22€
MO,MOS	Ebi fry, mayonesa, pepino. Exterior: aguacate, salsa Teriyaki, mayonesa picante, tobiko rojo, cebolleta	
G,S,SO	VEGETARIANO ROLL	16€
	Rúcula, tofu frito, aguacate, zanahoria. Exterior: wakame, salsa miso, sésamo	
SO	SHIITAKE ROLL	16€
	Setas shiitake, espárrago, aguacate. Exterior: aguacate, mango, sésamo	

NIGIRI

SO	ATÚN AKAMI	12€ / 20€ / 28€
	3 / 6 / 9 piezas	
SO	SALMÓN O SAKE	10€ / 18€ / 26€
	3 / 6 / 9 piezas	

SASHIMI

SO	ATÚN AKAMI	14€ / 22€ / 30€
	3 / 6 / 9 piezas	
SO	SALMÓN O SAKE	12€ / 20€ / 28€
	3 / 6 / 9 piezas	
G,H,L,S,	COMBO DEL CHEF 32 PIEZAS	85€
SO,MO,	Futomaki 8 piezas, uramaki rolls	
MOS,P	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 AÇAI FRESH (6 U)	10€
	Chocolate 75% de cacao, açai, coco rallado, dátiles, pasta de cacahuete, avena, naranja, frambuesa	
	PLATO DE FRUTA FRESCA	15€
	SORBETE DE LIMÓN AL CAVA	12€
L	BOLA DE HELADO ARTESANAL	3,50€
	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

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



STARTERS

C,SUL	PRAWN CARPACCIO Chives, lime juice, EVOO, Maldon salt, black pepper, raspberry	24€
C,CE,F,SUL	CEVICHE OF CORVINA FISH / RED TUNA/ SHRIMPS Tiger's milk, sweet potato, cancha (toasted corn), red onion, coriander	25€ / 32€ / 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	32€
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, EVOO	18€
	PADRON PEPPERS	10€
	BAKED VEGETABLES Mixed seasonal vegetables	15€
	HOMEMADE POTATOES Garlic, red pepper, Padron peppers	8€

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 and lime vinaigrette	18€

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€
G,D,MO,SUL	CLAMS WITH WHITE WINE SAUCE Garlic, bay leaf, pepper, white wine, lemon	20€
C,SUL	SALTED RED PRAWNS	37€
D,C	SHRIMP CURRY Coconut milk, curry, ginger, vegetables, mango, prawn tail, coriander, basmati rice	25€
S,F	BLUEFIN TUNA TARTARE Avocado, pomegranate, mango, red onion, coriander, lemon, sesame oil	32€
G,S,SO,F	BLUEFIN TUNA TATAKI Sesame, wakame, crispy onion, wasabi, ginger, soya	32€
F	GRILLED WILD CORVINA FISH Baked potatoes, roasted red pepper, Padron pepper, garlic and parsley	32€
CE,F	JOHN DORRY FISH Marinara sauce, garlic, onion, peppers, tomato, fish broth, potatoes, crispy kale	30€
SO,F	GRILLED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE Basmati rice with fennel and sesame, mixed vegetables, Teriyaki sauce, chives	28€
D,MO	OCTUPUS LEG Mashed potatoes, crispy kale, garlic and red pepper oil	34€
F	SALT BAKED SEABASS Mixed vegetables, homemade potatoes	MP

MEAT

	PAYÉS CHICKEN Boneless chicken thigh, orange sauce, homemade potatoes and vegetables	28€
CE,SUL	LAMB SHOULDER Lamb shoulder cooked at low temperature, served with sauce, homemade potatoes, garlic, red pepper, Padron pepper	32€
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€	N,D,SO,M,F,SUL	CAFÉ DE PARIS SAUCE	3€
	CHOPPED GARLIC AND PARSLEY	2€	E	LIME MAYONNAISE	3€
SUL	CHIMICHURRI SAUCE	3€		KETCHUP	2€

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

PASTA

G,CE,F, MO,SUL PASTA VONGOLE 26€
Spaghetti, garlic, cherry tomatoes, clams, white wine, parsley, fish broth

CHILDREN

G MINI BEEF BURGERS 14€
3 mini beef burgers with homemade potatoes, ketchup and mayonnaise

G,E CHICKEN FINGERS 12€
6 chicken fingers, homemade potatoes, ketchup and mayonnaise

G SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE 12€

SUSHI URAMAKI ROLLS

G,E,S, SO,M,F BES ROLL 22€
Spicy tuna, cucumber. Topping: salmon, mango, spring onion, sesame

E,D,SO, M,F SUNNY SALMON ROLL 20€
Salmon, philadelphia, cucumber, avocado. Topping: salmon, spicy mayonnaise, masago

G,E,S, SO,M,F SPICY TUNA ROLL 22€
Spicy tuna, avocado. Topping: tuna, spicy sauce, jalapeno pepper, sesame

E,SO,C, M,MO SNOW SUMMER ROLL 22€
Mix of snow crab and mayonnaise, cucumber, avocado. Topping: Ebi sushi (prawn), avocado, mayonnaise, Furikake Yukari, dried bonito flakes

G,E,SO, M,MO GREEN DRAGON ROLL 22€
Ebi fry, mayonnaise, cucumber. Topping: avocado, Teriyaki sauce, spicy mayonnaise, red tobiko, spring onion

G,S,SO VEGETARIAN ROLL 16€
Rocket leaves, fried tofu, avocado, carrot. Topping: wakame, miso sauce, sesame

SO SHIITAKE ROLL 16€
Shiitake mushroom, asparagus, avocado. Topping: mango, coriander, avocado

NIGIRI

SO,F TUNA AKAMI 12€ / 20€ / 28€
3 / 6 / 9 pieces

SO,F SALMON OR SAKE 10€ / 18€ / 26€
3 / 6 / 9 pieces

SASHIMI

SO,F TUNA AKAMI 14€ / 22€ / 30€
3 / 6 / 9 pieces

SO,F SALMON OR SAKE 12€ / 20€ / 28€
3 / 6 / 9 pieces

G,E,D, S,SO,M, F,MO SUSHI PLATE 32 PIECES 85€
Chef selection (8 futomakis, 16 uramaki rolls, 4 nigiris, 4 sashimis)

DESSERT

G,E,D CHOCOLATE COULANT WITH ICE CREAM (min. 12 minutes) 12€
75% cocoa dark chocolate

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) 10€
75% cocoa dark chocolate, açai, coconut, dates, peanut paste, oats, orange, raspberry

FRUIT PLATTER 15€

LEMON SORBET WITH CAVA 12€

D ARTISANAL ICE CREAM 3,50€
Vanilla, chocolate, stawberry, pistachio, coconut



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



@bestalamanca
bestalamanca.com