

BIENVENIDOS  
AL ESPACIO  
GASTRONÓMICO,  
ESCÉNICO Y PARA  
LA AGITACIÓN  
CULTURAL DE  
FORMENTERA

✓ Plato Vegano

🚫 Plato Sin Gluten

2015 **8** 2023

OCHO AÑOS DE MAGIA

All our products are fresh or just crafted in our kitchen. Fruits and vegetables come mainly from ecological and local producers from Pititusas.

**NO  
DIVIDIMOS  
LA CUENTA**

SÍ QUE COBRAMOS POR SEPARADO UNA VEZ QUE HAYÁIS DIVIDIDO LA CUENTA VOSOTROS

@sapanxa  
sapanxa@gmail.com  
www.sapanxa.com



J. Castelló i Guasch 48  
St Ferrán de Ses Roques  
639 91 78 65



# SA PANXA

HORARIO  
TODOS LOS DÍAS  
18.00 - 01.00 H



## ENTRA Y COMPARTE...

Focaccia, tomate fresco y ajo ✓	10
Bravas con salsa de chipotle ✓🚫	9
Boniatos crujientes con salsa tártara vegana ✓🚫	12
Huevo payés nuestro estilo	14
Tartar de salmón 🚫	19,50
Berenjena escalivada con miso, agave y vinagreta de la tierra ✓🚫	14
Hummus de judías blancas, aceite de alga nori y cracker casero de semillas ✓🚫	14
Zanahorias asadas, salsa de romesco, gremolata y avellanas ✓🚫	15
Ensalada tibia de kale, espinacas, granadas y vinagreta de sésamo ✓🚫	15
Ensalada de hojas verdes, queso cabra de Formentera, naranja, nueces y vinagreta de mostaza y miel 🚫	17
Ensalada de tomate y sandía con gazpacho verde y fresco (añádele mozzarella de bufala +4) ✓🚫	16



## PLATOS

Filete de salmón con salsa teriyaki, puré de nabo y wasabi y pak choi 🚫	24
Pata de pulpo, puré de patata, mojo de tomate seco y tierra de olivas negras 🚫	25
Terrina de cordero, hummus de zanahoria asada, yogur especiado y kale 🚫	25
Tagliata de ternera, rucula, láminas de parmesano y patatas 🚫	24
Curry vegetal Sa Panxa con arroz basmati ✓🚫	18
Steak tartar con tuétano y patatas pajas 🚫	24
Costillas exóticas de cerdo ibérico desmigadas a la salsa mole con maíz dulce, puré de frijoles y ensalada de tapioca 🚫	23
Merluza fusión con puré de causa limeña, mejillones en escabeche, algas y fumet 🚫	24

**SIEMPRE  
ABIERTOS  
A TODO**

**SA PANXA**  
DE 2023  
**CONTRATEMPORADA**



**CON LAS MANOS Y EL AMOR...**

Puedes adquirir nuestra botella de cristal y venir a rellenarla con agua pura, remineralizada, filtrada y embotellada en Sa Panxa.

**PAN**

PAN CASERO	3
PAN ALL I OLI	4
PAN SIN GLUTEN	3,50

Plato Vegano

Plato Sin Gluten

Propuesta variopinta donde escogemos varias influencias: platos baleares, mediterráneos, "street food internacional", pizzas con harinas locales, hamburguesas estilo "yankee", ... y mucho más. Todo elaborado artesanalmente.

**ANIVERSARIO  
SA PANXA**



**HASTA  
EL INFINITO  
Y MÁS ALLÁ...**

Hamburguesa clásica de ternera, bacon, cheddar, cebolla salteada, tomate y lechuga acompañada de nuestras patatas ..... 16,50

Hamburguesa vegetal con aguacate, queso de cabra a la plancha, tomate, lechuga y salsa goma-dare acompañada por nuestros boniatos ..... 18,50

"Pulled Pork" de cerdo mechado con salsa barbacoa, bacon y coleslaw acompañado de nuestras patatas ..... 18,50

AREPA de maíz con cochinita pibil: carne mechada de cerdo al estilo mexicano con guacamole ..... 12

AREPA de maíz vegana con verduras salteadas al estilo asiático ..... 10



**PARA LOS PEQUES**

Milanesa de pollo con patatas ..... 15

Hamburguesa con patatas ..... 12

Penne /espagueti con: salsa tomate / salsa boloñesa / salsa al pesto ..... 12

Pizza Mickey:  
Margarita..... 10  
Jamón york / frankfurt ..... 12



**DULCIS IN FUNDO**

Flao fresco nuestro estilo con lemon curt y queso fresco de cabra 8,50

Tiramisú ..... 8,50

Tarta de queso con coulis de frutos rojos ..... 8,50

Coulant de chocolate con helado vainilla ..... 9,50

Pizza "Girella de Nutella" ..... 15

Nuestra propuesta gastronómica es siempre con ingredientes de temporada, ecológicos y de proximidad, de productores locales de las Islas Pitiusas y respetuosos con los procesos de producción sostenibles.

# PIZN LOVE

El trigo Xeixa es una variedad antigua obtenida mediante el cultivo ecológico d'Ecofeixes y molido a la piedra en Eivissa. Es un trigo más digestivo, se asimila mejor y además posee un porcentaje muy bajo en gluten.

## MASA

Integral de Xeixa + 2,00  
Sin gluten casera + 3,00



## ABIERTOS A TODO SIEMPRE

Nuestro compromiso con promover el cambio personal y colectivo hacia la sostenibilidad e inclusión nos lleva a avanzar junto a organizaciones que día a día lo hacen posible.

J. Castelló i Guasch 48  
St Ferrán de Ses Roques  
Formentera

@sapanxa  
sapanxa@gmail.com  
www.sapanxa.com

639 91 78 65

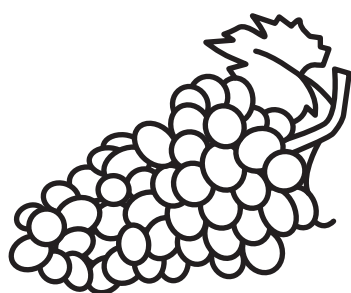
## PIZZA - TAKE - AWAY : 971 32 91 06

MARINARA: tomate, ajo y orégano .....	10
MARGARITA: tomate y mozzarella .....	10,50
SICILIANA: tomate, mozzarella, alcaparras, aceitunas negras, anchoas y orégano .....	14
TONNO: tomate, mozzarella, atún y cebolla roja .....	14
SIMPÁTICA: tomate, mozzarella, york y champiñones .....	13,50
DIAVOLA: tomate, mozzarella, chorizo y spianata picante .....	14
4 QUESOS: tomate, mozzarella, parmesano, brie y gorgonzola .....	15
CAPRICCIOSA: tomate, mozzarella, york, champiñones y aceitunas .....	16,50
JOANA: queso de cabra, tomates secos, espinacas y queso burrata .....	18
TRICOLORE: tomate, mozzarella, jamón serrano, parmesano y rúcula .....	17
SANT FERRÁN: mozzarella, chorizo picante, pimiento rojo, parmesano y orégano .....	16
LULÚ: tomate, mozzarella, berenjena, albahaca y parmesano .....	16
SANT JAUME: gorgonzola, brie, parmesano, jamón york y champis .....	18
BRITISH: tomate, mozzarella, brie, cebolla, bacon y huevo .....	17,50
ITACA: tomate, albahaca, anchoas, queso burrata y tomate cherry .....	18,50
ALEX: mozzarella, queso de cabra, espinacas, salmón ahumado, queso burrata y tomate seco .....	21,50
OTTO: mozz, sobrasada picante, queso de cabra, cebolla roja y miel .....	17,50
SANT MAX: tomate, jamón serrano, burrata, cherry y albahaca .....	18,50
VEGANA: focaccia, berenjena al horno, tomate cherry y rúcula ✓.....	14,50
SA PANXA: focaccia, rúcula, tomate cherry y queso burrata .....	17
SORRENTO: tomate, albahaca, queso burrata y tomate cherry .....	17
LUXURIA: tomate, mozzarella, sobrasada y gorgonzola .....	16
SA PORCA: tomate, mozz, york, bacon, sobrasada, butifarra y chorizo .....	16,50
DE L'HORT: tomate, mozzarella, berenjena, calabacín, espinaca y pimiento rojo .....	16
MAR Y MONTS: tomate, spianata picante, anchoas, pimiento confitado y rúcula .....	16,50
COCA MOLA: focaccia con verduras escalivadas (pimiento rojo, cebolla, calabacín, berenjena) y queso de cabra fresco de la Mola .....	16,50
SHAZAN (rollo de pizza): mozzarella, espinacas, calabacín, berenjena, pimiento, champiñones, cebolla roja, curry y mayonesa .....	17
CALZONE: tomate, mozzarella y jamón york .....	14,50
CALZONE PICANTE: tomate, mozz., chorizo picante y gorgonzola .....	16,50
CALZONE RÚSTICA: tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, tomate seco y brie .....	18
CALZONE BALEAR: mozzarella, queso de cabra, sobrasada y miel .....	17

# SA PANXA HORARIO 18.00 - 01.00 H



V  
I  
N  
O  
S



DISFRUTE DE NUESTRA  
SELECCIÓN DE VINOS

.....VINO ECOLÓGICO

@sapanxa  
sapanxa@gmail.com  
www.sapanxa.com

## VINOS ESPUMOSOS

Emoció Brut Nature -Cava- .....	20	5
Privat Rosé Brut Nature Reserva -Cava-  .....	28	
Terre Verdiane Rosato -Lambrusco / Italia- .....	20	
Corteaura Brut -Franciacorta / Italia- .....	38	
Jean Paul Deville Brut -Champagne / Francia- .....	50	

## VINOS BLANCOS

Savina -Formentera-  .....	34	
Terramoll Blanc -Formentera-  .....	23	4,5
Ribas -Mallorca-  .....	30	
Hombre Pez Verdejo -Rueda- .....	22	4
Menade Verdejo -Rueda- .....	27	
Les Fummes Sauvignon Blanc -Francia- .....	25	
Granbazan Ambar Albariño -Rias Baixas- .....	32	
Aquilaia Vermentino -Toscana / Italia- .....	28	
Hoya de los Lobos Chardonnay -Navarra- .....	23	5
Aphrodisiaque Godello -Bierzo- .....	25	
El Grifo Malvasia Volcánica -Lanzarote- .....	33	

## VINOS ROSADOS

Rosa de Mar de Terramoll -Formentera-  .....	33	
Baluart Rosado -Navarra- .....	21	4,5
Otazu Tempranillo -Navarra- .....	25	
Chateau l'Escarelle -Provenza / Francia-  .....	35	

## VINOS TINTOS

Ophiusa de Cap de Barberia -Formentera- .....	33	
Es Monestir de Terramol -Formentera-  .....	50	
Ribas -Mallorca-  .....	30	
Speri Valpolicella Ripasso -Italia-  .....	31	
Heraclio Alfaro Crianza -Rioja- .....	21	4,5
El Nómada -Rioja- .....	30	
Carramimbre Roble -Ribera del Duero- .....	22	4,5
Viña Magna Crianza -Ribera del Duero- .....	36	
Mas Picoso -Montsant-  .....	24	5
Anima del Priorat -Priorat- .....	32	
Molí dels Capellans la ComaTrepapat - Conca de Barbera - .....	30	
Tragolargo Monastrell Natural - Alicante -  .....	24	



J. Castelló i Guasch 48  
St Ferrán de Ses Roques  
639 91 78 65

