

PICOTEO

DÁTILES CON BACON 8€

Un clásico Español con un toque. Dátiles envueltos en nuestro exclusivo tocino ahumado brindando una explosión de sabor y comodidad. Perfecto para compartir alrededor de una cerveza helada o para calentar el paladar para el resto de la comida. Vienen 8 dátiles en cada porción.

MINI NACHOS 8€

Como se dijo, una pequeña porción de nachos, servida con una taza de guacamole. Genial para compartir con unas cervezas y una gran conversación

PATATAS BRISKET 10€

Rebanadas finas como el papel de brisket, al estilo coreano. Cocinadas hasta quedar crujientes en nuestra plancha, sazonadas y glaseadas con nuestra exclusiva salsa barbacoa coreana. Probablemente las más épicas que hayas probado.

ARO DE CEBOLLA 10€

Nuestras deliciosas rodajas de cebolla fritas hasta que estén crujientes. Servidas calientes y acompañadas de la salsa de tu elección. Perfectas como aperitivo, para compartir o como complemento para tus platos principales.

ENTRANTES

NACHOS Medio 14€ XL 22€

Tortillas de maíz fritas, con queso cheddar derretido, brisket chili con carne, jalapeños, crema agria, guacamole, pico de gallo y salsa barbacoa de café

ALITAS DE POLLO Pequeña 9€ XL 14€

¡Alitas de pollo! Fritas y jugosas; primero elige tu glaseado de salsa: de picante a dulce: Buffalo sauce ++, Brown BBQ+, Korean BBQ+, Golden BBQ+, Sweet Chili, Sweet BBQ y Natural. Segundo elige tu salsa: aderezo rancho o queso azul.

QUESADILLA 12€

El clásico Tex-Mex y el mejor de la isla, elaborado con cerdo desmenuzado y salsa barbacoa dulce, servida con crema agria, pico de gallo y guacamole.

HOT DOG 11€

Pan de perrito caliente estilo brioche y salchicha de cerdo casera con ketchup, mostaza dulce, cebolla fresca y hojuelas de cebolla crujiente.



PATATAS FRITAS

PATATAS FRITAS 5€

Caseras del día, con patatas de la tierra ibicenca, cortadas a mano todos los días y doblemente fritas para lograr la proporción perfecta de crocante y calidez.

PATATAS FRITAS DULCES 6€

Batatas fritas de boniato caseras, cortadas a mano todos los días y fritas dos veces para alcanzar el perfecto crujiente. No puedo equivocarme con eso. ¡Recomendamos sumergirlas en la salsa de hamburguesa con queso para un efecto completo!

PATATAS FRITAS CON QUESO 7€

¡Un clásico! Basado en la porción de papas fritas mencionada anteriormente pero cubierta con queso cheddar derretido. ¡Agregue tocino si es un soldado! Y a Disfrutar...

PATATAS FRITAS LOCAS 14€

Una locura total pero definitivamente vale la pena intentarlo. Si nuestras papas fritas y nuestros nachos tuvieran un bebé, sería éste. Un rico y sabroso plato de papas fritas cubierto con chili c/ carne, pico de gallo, guacamole, queso cheddar derretido, jalapeños y por supuesto.... Nuestra salsa barbacoa de café casera.



LYDIA'S INSTAGRAM

LYDIA'S
North
Burger & Beer
SMOKEHOUSE
IBIZA



LYDIA'S WEB

ENSALADAS

ENSALADA SIMPLE 11€

Una ensalada verde increíblemente simple con aderezo de mostaza y nueces. Lo simple siempre es mejor. Recomendado como entrante con el entrecot

ENSALADA DE LA CASA 14€

Similar a una ensalada César, pero eso sería demasiado aburrido. Así que le dimos el toque LYDIA'S. Contiene pollo frito en rodajas, tocino, lechuga, aderezo para hamburguesa con queso, pico de gallo y guacamole. La ensalada más completa del menú.

ENSALADA DE COL RIZADA 14€

Col rizada tostada cubierta con vinagreta de limón y aceite de oliva, aderezo rancho, queso azul y semillas de sésamo. La ensalada más sabrosa que hemos tenido. Perfecta para los adictos a la col rizada.

ENSALADA DE TEMPORADA 14€

Esta depende de los greens disponibles en temporada. Para que el verano dure un poco más hasta noviembre. Está elaborada con una mezcla fresca y afrutada de lechugas, higos frescos, melocotones y queso parmesano. Servida con un glaseado balsámico de miel.

SELECCIÓN LYDIA'S

ENTRECOT LYDIA'S 31€

Entrecot de pasto español, con mantequilla de hierbas frescas y patatas fritas crujientes.

ENTRAÑA 24€

Un delicioso corte de carne (típico del de América), con salsa pimienta criolla y chimichurri, acompañado con un exquisito puré de patatas de la abuela.

SUGERENCIAS DE BEBIDAS

TENTATION DE LA MARQUISE 2020 6€ / 34€
(TINTO)

RUBLO 2020 (TINTO) 5€ / 24€

PALM (ROSADO) 5€ / 27€

LÉSCARELLE BIO 2022 (ROSADO) 8€ / 39€

POUILLY FUME 2021 (BLANCO) 8€ / 39€

GIN HENDRICKS / TONIC 14€

VODKA BELVEDERE / TONIC 16€

CAÑA 2€ / 3,50€ / 5,50€

BARBACOA

PALETILLA DE CERDO 16€

Paletilla de cerdo ahumada en el Smoker. Proceso que suele durar unas 10 horas, aunque no es una cifra exacta. Trabajaremos la pieza a una temperatura constante que permita cocinarla con poca agresividad. Aderezada con especias y nuestra salsa dorada casera (barbacoa de mostaza, guindillas y muchos matices ácidos. Se sirve a la plancha con una tostada de pan brioche.

TOSTADAS LYDIA'S 19€

El rey de la casa y una fiera del bocadillo. Dos rebanadas de pan con mantequilla capturando la esencia del ahumadero. Cerdo desmenuzado de la casa con salsa barbacoa dorada, ensalada de col, pepinillo y cebolla ¡Una bomba de alegría!

CHILI CON CARNE 20€

Lo mejor de la isla, servido con arroz blanco, nachos, guacamole, jalapeños y crema agria.

COSTILLAS DE CERDO Medio 16€ / Entero 26€

Costillas de cerdo ahumadas en el Smoker. Proceso que suele durar 6 horas aunque no es un dato exacto, a una temperatura constante que permite una cocción no agresiva, con un toque picante muy ligero que le aporta el pimiento, por eso decimos que es suave. La última hora de cocción las glaseamos con salsa barbacoa de café, también trabajada de forma artesanal. Se sirven cortadas "a palitos" y la ración contiene 4 costillas grandes o 5 si fueran más pequeñas. El producto procede de Extremadura.

BRISKET

TRADICIONAL 26€

¿Alguna vez has oído hablar de Brisket? ¿El rey de Texas? La carne era tan dura que tomó siglos en descubrirla. Aquí en LYDIA'S lo hacemos con ternera wagyu y la ahumamos de 12 a 16h en nuestro Yoder Smoker. Usando nuestra exclusiva mezcla de madera frotada con sal y pimienta. Lo simple siempre es mejor. Has tenido barbacoa americana hasta que hayas probado este plato, servido en rodajas con nuestra exclusiva salsa de barbacoa de café, cebollas picadas y pepinillos en rodajas. La buena vieja madera. 200g de carne por ración.

TACOS 19€

¡Usando la misma carne de brisket ahumada te traemos el Taco de brisket! Tres de los tacos más delicados y deliciosos que te hayas puesto en la boca. En cada taco encontrarás.....TBC



BURGERS

BURGER AMERICANA 15€

¡El clásico americano! Doble carne, con doble queso cheddar, lechuga batavia, cebolla fresca, rodaja de tomate, salsa mayonesa, ketchup y mostaza.

BURGER CON QUESO 15€

¡La reina de la casa! Carne doble picada, con doble queso cheddar, pepinillo, lechuga, cebolla natural y salsa de la casa (salsa pasteurizada y queso) ¿Quieres agregar bacon? Lo recomiendo.

BURGER BARBACOA 15€

Igual que la hamburguesa con queso pero con una rebanada de tocino y salsa barbacoa de café.

BURGER DE POLLO 15€

Hamburguesa crujiente de pollo de corral, frita con harina orgánica, queso cheddar, guacamole, pico de gallo, pepinillo, lechuga, salsa mayonesa y salsa chili dulce.

BURGER CON AROS DE CEBOLLA 15€

Si querías algo diferente no puedes perderte esta exquisita hamburguesa de carne de vaca con aros de cebolla, queso cheddar, lechuga y mayonesa, no te la pierdas.

BURGER CON QUESO DE CABRA 17€

Esta es nuestra increíble hamburguesa con carne de vaca, queso de cabra a la plancha, cebolla caramelizada y una estupenda vinagreta de mostaza. Un sabor único que despierta todos tus sentidos.

BURGER XL 19€

La opción XL de todas nuestras burgers.



LYDIA'S INSTAGRAM

LYDIA'S
North
Burger Bar
SMOKEHOUSE
IBIZA



LYDIA'S WEB

GUARNICIÓN

ENSALADA DE COL 6€

No es su ensalada de col tradicional a base de mayonesa; La nuestra es fresca, crujiente y sabrosa. Hecha diariamente en casa con nuestra vinagreta de ajo ahumado picante.

MACARRONES CON QUESO 6€

Cremoso y cursi como debe ser. Servido tibio, es el regalo perfecto para calmarte en un día frío.

ARROZ 6€

La alternativa más saludable a la rica bondad que se ofrece en LYDIA'S. Arroz blanco simple servido en un tazón, tal como solía hacerlo la abuela.

PATATAS DELUXE 8€

Doble roasted potato. Con pimentón ahumado, cebolla en polvo, pimienta y jengibre.

POSTRES

BROWNIE 9€

Old school brownie de dos chocolates con nueces.

PASTEL DE NUEZ 9€

Tartas clásicas con nueces pecanas y sirope de arce.

COOKIE DE CHOCOLATE 9€

Cookie de chocolate y vainilla clásica y gigante con helado Ben y Jerry's en el centro del gran sandwich

DONUT 9€

Suave y caliente donut de nuestro brioche relleno de desbordante nutella

NATILLAS 4€

Exquisita combinación de texturas suaves y crujientes, elaborado con ingredientes de alta calidad como crema de leche fresca, yemas de huevo y vainilla natural, coronado con una capa crujiente de caramelo caramelizado.

TARTA DE MANZANA 7€

Receta única que combina manzanas frescas, canela y nuez moscada con una crujiente base de masa. Horneada a la perfección para lograr una textura suave y cremosa en el centro y un borde dorado y crujiente al estilo Lydia's

FINGER FOOD

BACON POPPERS 8€

A Spanish classic with a twist. Dates wrapped in our signature smoked bacon, providing an explosion of flavor and comfort. Perfect to share around an ice cold beer or to warm up the palate for the rest of the meal. 8 poppers come in each portion

MINI NACHOS 8€

As stated, a small portion of nachos, served with a cup of guacamole. Great to share with a few beers and a great conversation

BRISKET CHIPS 10€

Paper thin slices of brisket, Korean style. Cooked to crisp on our seasoned griddle and glazed with our signature Korean BBQ sauce. Probably the most epic tiles you've ever tried.

ONION RINGS 10€

Our delicious slices of onion deep-fried to a crispy golden brown. Served hot and with your choice of dipping sauce. Perfect as a shareable appetizer or as a complement to your main dishes.

STARTERS

NACHOS Medium 14€ XL 22€

Fried corn tortillas with melted cheddar cheese, chili con carne brisket, jalapeños, sour cream, guacamole, picode gallo and coffee barbecue sauce

WINGS Small 9€ Large 14€

Chicken wings! Fried and juicy, first choose your sauce glaze, from spicy to sweet: Buffalo sauce ++, Brown BBQ+, Korean BBQ+, Golden BBQ+, Sweet Chili, Sweet BBQ and Natural. Second choose your sauce; Ranch or blue cheese dressing.

QUESADILLA 12€

The classic Tex-Mex and the best on the island, made with pulled pork and sweet barbecue sauce, served with sour cream, pico de gallo and guacamole.

HOT DOG 11€

Brioche style hot dog bun and homemade pork sausage, with ketchup, sweet mustard, fresh onion and crispy onion flakes.



FRIES

FRIES 5€

Homemade of the day, with potatoes from the land of Ibiza, cut by hand every day and double-fried to achieve the perfect ratio of crispiness and warmth.

SWEET FRIES 6€

Homemade sweet potato fries, hand-cut daily and fritas twice to crispy perfection. "Can't go wrong with that. We recommend dipping in the cheeseburger sauce for full effect!

CHEESE FRIES 7€

A classic! Based on the previously mentioned portion of fries but topped with melted cheddar cheese. Add bacon if you are a soldier! Enjoy...

MAD FRIES 14€

Totally insane, but definitely worth a try, If our fries and Nachos had a baby, this would be it. A rich and flavorful plate of French fries topped with chili c/ carne, picon de gallo, guacamole, melted cheddar cheese, jalapeños and of course... our homemade coffee barbecue sauce.



LYDIA'S INSTAGRAM

LYDIA'S
North
Burger & Beer
SMOKEHOUSE
IBIZA



LYDIA'S WEB

SALAD

SIMPLE SALAD 11€

An incredibly simple green salad with mustard and walnut dressing. Simple is always better. Recommended as a starter with the entrecote

HOUSE SALAD 14€

Similar to a caesar salad, but that would be too boring. So we gave it the LYDIA'S touch. Contains sliced fried chicken, bacon, lettuce, cheeseburger dressing, pico de gallo, and guacamole. The most complete salad on the menu.

KALE SALAD 14€

Toasted kale, topped with lemon and olive oil vinaigrette, ranch dressing, blue cheese, and sesame seeds. The tastiest salad we have ever had. Perfect for kale addicts.

SEASONAL SALAD 14€

This depends on the greens available in season. So that the summer lasts a little longer, until November. It is made with a fresh and fruity mix of mesclun lettuce, fresh figs, peaches and Parmesan cheese. Served with a honey balsamic glaze.

LYDIA'S SELECTION

ENTRECOTE LYDIA'S 31€

Spanish grass-fed entrecote, with fresh herb butter and crispy chips.

ENTRAÑA 24€

A delicious cut of meat (typical of that of America), with criolla pepper sauce and chimichirri, accompanied by an exquisite grandmother's mashed potatoes.

DRINKS SUGGESTIONS

TENTATION DE LA MARQUISE 2020 (RED) 6€ / 34€

RUBLO 2020 (RED) 5€ / 24€

PALM (ROSÉ) 5€ / 27€

LÉSCARELLE BIO 2022 (ROSÉ) 8€ / 39€

POUILLY FUME 2021 (WHITE) 8€ / 39€

GIN HENDRICKS / TONIC 14€

VODKA BELVEDERE / TONIC 16€

BEER 2€ / 3,50€ / 5,50€

BBQ

PULLED PORK 16€

Smoked pork shoulder in the Smoker. Process that usually lasts about 10 hours, although it is not an exact figure; We will work the piece at a constant temperature that allows it to be cooked with little aggressiveness, cooked with spices and our homemade "Golden Sauce" (mustard barbecue, chilli peppers and many acid nuances. It is served "a la plancha" with a brioche toast.

LYDIAS'S TOAST 19€

The king of the house and a beast of the sandwich, two slices of bread with butter, capturing the essence of the smokehouse. House pulled pork with golden bbq sauce, coleslaw, pickle, onion. A joy bomb!

CHILI CON CARNE 20€

The best of the island, served with white rice, nachos, guacamole, jalapeños and sour cream.

PORK RIBS Medio 16€ / Entero 26€

Smoked pork ribs in the Smoker. Process that usually lasts 6 hours although it is not an exact figure; at a constant temperature that allows for aggressive cooking, with a very light spicy touch provided by the pepper, which is why we say it is mild: The last hour of cooking is glazed with coffee barbecue sauce, also worked by hand. They are served cut, "a palitos" and the portion contains 4 large ribs or 5, if they were smaller. The product comes from Extremadura.

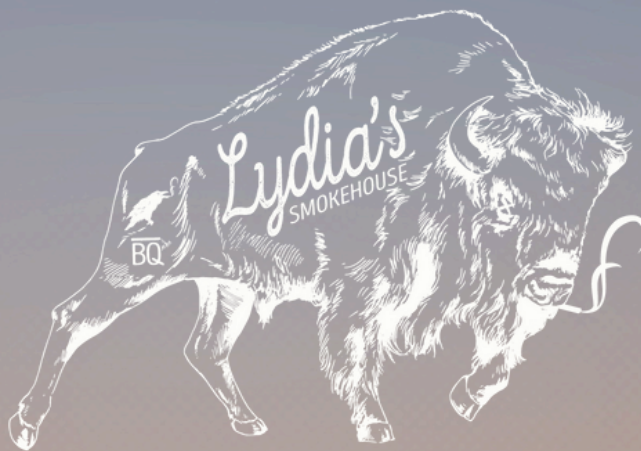
BRISKET

TRADITIONAL 26€

Have you ever heard of Brisket? The king of Texas? The meat was so tough that it took centuries to discover it. Here at LYDIA'S we make it with wagyu beef and we smoke it from 12 to 4 pm in our Yoder Smoker. Using our exclusive blend of wood and rubbed with salt and pepper, simple is always better. You've had American barbecue until you've tried this dish, served sliced with our signature coffee barbecue sauce, diced onions, and sliced gherkins. The good old way. 200g of meat per serving.

TACOS 19€

Using the same smoked brisket meat, we bring you the Brisket Taco! Three of the most delicate and delicious tacos you have ever put in your mouth. In each taco you will find.....TBC



BURGERS

AMERICAN BURGER 15€

The American classic! double meat, with double cheddar cheese, batavia lettuce, fresh onion, tomato slice, mayonnaise sauce, ketchup and mustard.

CHEESE BURGER 15€

The queen of the house! Double minced meat, with double cheddar cheese, gherkin, lettuce, natural onion and house sauce. (Pasteurized sauce and cheese) Do you want to add bacon? I recommend it.

BBQ BURGER 15€

Same as the cheeseburger but with a slice of bacon and coffee bbq sauce.

CHICKEN BURGER 15€

Crispy free-range chicken burger, fried with organic flour, cheddar cheese, guacamole, pico de gallo, pickle, lettuce, mayonnaise sauce and sweet chili sauce.

RING ONION BURGER 15€

If you wanted something different, you can't miss this exquisite burger with of beef, onion ring, cheddar cheese, lettuce and mayonnaise, don't miss it.

GOAT CHEESE BURGER 17€

This is our incredible hamburger with of beef, with grilled goat cheese, caramelized onion and a wonderful mustard vinaigrette, a unique flavor that awakens all your senses.

BURGER XL 19€

The XL option of all our burgers.



LYDIA'S INSTAGRAM

LYDIA'S
North
Burger's Bar
SMOKEHOUSE
IBIZA



LYDIA'S WEB

SIDES

SMOKED COLESLAW 6€

Not your traditional mayonnaise-based coleslaw, ours is fresh, crunchy and flavorful, made daily in-house with our spicy smoked garlic vinaigrette.

MAC'N'CHEESE 6€

Creamy and cheesy as it should be. Served warm, it's the perfect treat to calm you down on a cold day.

RICE 6€

The healthier alternative to the rich goodness offered at LYDIA'S. Plain white rice served in a bowl, just the way Grandma used to make it.

DELUXE POTATOES 8€

Double roasted potato. With smoked paprika, onion powder, pepper and ginger.

DESSERT

BROWNIE 9€

Old school two chocolate brownie with walnuts.

PECAN PIE 9€

Classic tarts with pecans and maple syrup.

COOKIE SANDWICH 9€

Classic and giant chocolate and vanilla cookie with Ben and Jerry's ice cream in the center of the large sandwich.

DOUGHNUT 9€

Soft and hot donut of our brioche filled with overflowing Nutella.

CUSTARD 4€

Exquisite combination of soft and crunchy textures, made with high-quality ingredients such as fresh milk cream, egg yolks and natural vanilla, topped with a crunchy layer of caramelized caramel.

APPLE PIE 7€

Unique recipe that combines fresh apples, cinnamon and nutmeg, with a crunchy dough base. Baked to perfection for a smooth, creamy center and a golden, crispy rim Lydia's style.

ENTRANTES

NACHOS Medio 14€ XL 22€

Tortillas de maíz fritas, con queso cheddar derretido, brisket chili con carne, jalapeños, crema agria, guacamole, pico de gallo y salsa barbacoa de café

ALITAS DE POLLO Pequeña 9€ XL 14€

¡Alitas de pollo! Fritas y jugosas. Primero elige tu glaseado de salsa: de picante a dulce: Buffalo sauce ++, Brown BBQ+, Korean BBQ+, Golden BBQ+, Sweet Chili, Sweet BBQ y Natural. Segundo elige tus salsa: aderezo rancho o queso azul.

QUESADILLA 12€

El clásico Tex-Mex y el mejor de la isla, elaborado con cerdo desmenuzado y salsa barbacoa dulce, servido con crema agria, pico de gallo y guacamole.

HOT DOG 11€

Pan de perrito caliente estilo brioche y salchicha de cerdo casera con ketchup, mostaza dulce, cebolla fresca y hojuelas de cebolla crujiente.

GUARNICIÓN

PATATAS FRITAS 5€

Caseras del día, con patatas de la tierra ibicenca, cortadas a mano todos los días y doblemente fritas para lograr la proporción perfecta de crocante y calidez.

PATATAS FRITAS DULCES 6€

Batatas fritas de boniato caseras cortadas a mano todos los días y fritas dos veces para alcanzar el perfecto crujiente. No puedo equivocarme con eso. ¡Recomendamos sumergirlas en la salsa de hamburguesa con queso para un efecto completo!

ENSALADA DE COL 6€

No es una ensalada de col tradicional a base de mayonesa. La nuestra es fresca, crujiente y sabrosa. Hecha diariamente en casa con nuestra vinagreta de ajo ahumado picante.

ENSALADA DE LA CASA 14€

Similar a una ensalada César, pero eso sería demasiado aburrido. Así que le dimos el toque LYDIA'S. Contiene pollo frito en rodajas, tocino, lechuga, aderezo para hamburguesa con queso, pico de gallo y guacamole. La ensalada más completa del menú.



BURGERS

BURGER AMERICANA 15€

¡El clásico americano! doble carne con doble queso cheddar, lechuga batavia, cebolla fresca, rodaja de tomate, salsa mayonesa, ketchup y mostaza.

BURGER CON QUESO 15€

¡La reina de la casa! Carne doble picada con doble queso cheddar, pepinillo, lechuga, cebolla natural y salsa de la casa (salsa pasteurizada y queso) ¿Quieres agregar bacon? Lo recomiendo.

BURGER BARBACOA 15€

Igual que la hamburguesa con queso pero con una rebanada de tocino y salsa barbacoa de café.

BURGER DE POLLO 15€

Hamburguesa crujiente de pollo de corral, frita con harina orgánica, queso cheddar, guacamole, pico de gallo, pepinillo, lechuga, salsa mayonesa y salsa chili dulce.

BURGER CON AROS DE CEBOLLA 15€

Si querías algo diferente no puedes perderte esta exquisita hamburguesa de carne de vaca, aros de cebolla, queso cheddar, lechuga y mayonesa. No te la pierdas.

BURGER CON QUESO DE CABRA 17€

Esta es nuestra increíble hamburguesa de carne de vaca, queso de cabra a la plancha, cebolla caramelizada y una estupenda vinagreta de mostaza. Un sabor único que despierta todos tus sentidos.

BURGER XL 19€

La opción XL de todas nuestras burgers



LYDIA'S INSTAGRAM

LYDIA'S
Beer & Burgers
DOWNTOWN
IBIZA



LYDIA'S WEB

BARBACOA

PALETILLA DE CERDO 16€

Paletilla de cerdo ahumada en el Smoker. Proceso que suele durar unas 10 horas, aunque no es una cifra exacta; Trabajaremos la pieza a una temperatura constante que permita cocinarla con poca agresividad. Cocinada con especias y nuestra "salsa dorada casera" (barbacoa de mostaza, guindillas y muchos matices ácidos. Se sirve a la plancha con una tostada de pan brioche.

TOSTADAS LYDIA'S 19€

El rey de la casa y una fiera del bocadillo. Dos rebanadas de pan con mantequilla y capturando la esencia del ahumadero: cerdo desmenuzado de la casa con salsa barbacoa dorada, ensalada de col, pepinillo y cebolla. ¡Una bomba de alegría!

CHILI CON CARNE 20€

Lo mejor de la isla, servido con arroz blanco, nachos, guacamole, jalapeños y crema agria.

COSTILLAS DE CERDO Medio 16€ / Entero 26€

Costillas de cerdo ahumadas en el Smoker. Proceso que suele durar 6 horas aunque no es un dato exacto; a una temperatura constante que permite una cocción no agresiva. Con un toque picante muy ligero que le aporta el pimiento, por eso decimos que es suave. La última hora de cocción las glaseamos con salsa barbacoa de café, también trabajada de forma artesanal. Se sirven cortadas "a palitos" y la ración contiene 4 costillas grandes o 5 si fueran más pequeñas. El producto procede de Extremadura.

TACOS 19€

¡Usando paletilla de cerdo ahumado. Los tacos más delicados y deliciosos que te hayas puesto en la boca.

POSTRES

BROWNIE 9€

Old school brownie de dos chocolates con nueces.

PASTEL DE NUEZ 9€

Tartas clásicas con nueces pecanas y sirope de arce.

COOKIE DE CHOCOLATE 9€

Cookie de chocolate y vainilla clásica y gigante con helado Ben y Jerry's en el centro del gran sandwich

DONUT 9€

Suave y caliente donut de nuestro brioche relleno de desbordante nutella

NATILLAS 4€

Exquisita combinación de texturas suaves y crujientes, elaborado con ingredientes de alta calidad como crema de leche fresca, yemas de huevo y vainilla natural, coronado con una capa crujiente de caramelo caramelizado.

TARTA DE MANZANA 7€

Receta única que combina manzanas frescas, canela y nuez moscada, con una crujiente base de masa. Horneada a la perfección para lograr una textura suave y cremosa en el centro y un borde dorado y crujiente al estilo Lydia's

SUGERENCIAS DE BEBIDAS

TENTATION DE LA MARQUISE 2020 6€ / 34€
(TINTO)

RUBLO 2020 (TINTO) 5€ / 24€

PALM (ROSADO) 5€ / 27€

LÉSCARELLE BIO 2022 (ROSADO) 8€ / 39€

POUILLY FUME 2021 (BLANCO) 8€ / 39€

GIN HENDRICKS / TONIC 14€

VODKA BELVEDERE / TONIC 16€

CAÑA 2€ / 3,50€ / 5,50€

STARTERS

NACHOS **Medium 14€ XL 22€**

Fried corn tortillas, with melted cheddar cheese, brisket chili con carne, jalapeños, sour cream, guacamole, picode gallo and coffee barbecue sauce

WINGS **Small 9€ Large 14€**

Chicken wings! Fried and juicy, first choose your sauce glaze, from spicy to sweet: Buffalo sauce ++, Brown BBQ+, Korean BBQ+, Golden BBQ+, Sweet Chili, Sweet BBQ and Natural. Second choose your sauce; Ranch or blue cheese dressing.

QUESADILLA **12€**

The classic Tex-Mex and the best on the island, made with pulled pork and sweet barbecue sauce, served with sour cream, pico de gallo and guacamole.

HOT DOG **11€**

Brioche style hot dog bun and homemade pork sausage, with ketchup, sweet mustard, fresh onion and crispy onion flakes.

SIDES

FRIES **5€**

Homemade of the day, with potatoes from the land of Ibiza, cut by hand every day and double-fried to achieve the perfect ratio of crispiness and warmth.

SWEET FRIES **6€**

Homemade sweet potato fries, hand-cut daily and fritqs twice to crispy perfection. "Can't go wrong with that. We recommend dipping in the cheeseburger sauce for full effect!

SMOKED COLESLAW **6€**

Not your traditional mayonnaise-based coleslaw, ours is fresh, crunchy and flavorful, made daily in-house with our spicy smoked garlic vinaigrette.

HOUSE SALAD **14€**

Similar to a caesar salad, but that would be too boring. So we gave it the LYDIA'S touch. Contains sliced fried chicken, bacon, lettuce, cheeseburger dressing, pico de gallo, and guacamole. The most complete salad on the menu.



BURGERS

AMERICAN BURGER **15€**

The American classic! double meat, with double cheddar cheese, batavia lettuce, fresh onion, tomato slice, mayonnaise sauce, ketchup and mustard.

CHEESE BURGER **15€**

The queen of the house! Double minced meat, with double cheddar cheese, gherkin, lettuce, natural onion and house sauce. (Pasteurized sauce and cheese) Do you want to add bacon? I recommend it.

BBQ BURGER **15€**

Same as the cheeseburger but with a slice of bacon and coffee bbq sauce.

CHICKEN BURGER **15€**

Crispy free-range chicken burger, fried with organic flour, cheddar cheese, guacamole, pico de gallo, pickle, lettuce, mayonnaise sauce and sweet chili sauce.

RING ONION BURGER **15€**

If you wanted something different, you can't miss this exquisite burger with of beef, onion ring, cheddar cheese, lettuce and mayonnaise, don't miss it.

GOAT CHEESE BURGER **17€**

This is our incredible hamburger with of beef, with grilled goat cheese, caramelized onion and a wonderful mustard vinaigrette, a unique flavor that awakens all your senses.

BURGER XL **19€**

The XL option of all our burgers.



LYDIA'S INSTAGRAM

LYDIA'S
Beer & Burgers
DOWNTOWN
IBIZA



LYDIA'S WEB

BBQ

PULLED PORK **16€**

Smoked pork shoulder in the Smoker. Process that usually lasts about 10 hours, although it is not an exact figure; We will work the piece at a constant temperature that allows it to be cooked with little aggressiveness, cooked with spices and our homemade "Golden Sauce" (mustard barbecue, chilli peppers and many acid nuances. It is served "a la plancha" with a brioche toast.

LYDIA'S TOAST **19€**

The king of the house and a beast of the sandwich, two slices of bread with butter, capturing the essence of the smokehouse. House pulled pork with golden bbq sauce, coleslaw, pickle, onion. A joy bomb!

CHILI CON CARNE **20€**

The best of the island, served with white rice, nachos, guacamole, jalapeños and sour cream.

PORK RIBS **Medio 16€ / Entero 26€**

Smoked pork ribs in the Smoker. Process that usually lasts 6 hours although it is not an exact figure; at a constant temperature that allows for aggressive cooking, with a very light spicy touch provided by the pepper, which is why we say it is mild: The last hour of cooking is glazed with coffee barbecue sauce, also worked by hand. They are served cut, "a palitos" and the portion contains 4 large ribs or 5, if they were smaller. The product comes from Extremadura.

TACOS **19€**

Using smoked pork shoulder. The most delicate and delicious tacos that you have ever put in your mouth.

DESSERT

BROWNIE **9€**

Old school two chocolate brownie with walnuts.

PECAN PIE **9€**

Classic tarts with pecans and maple syrup.

COOKIE SANDWICH **9€**

Classic and giant chocolate and vanilla cookie with Ben and Jerry's ice cream in the center of the large sandwich.

DOUGHNUT **9€**

Soft and hot donut of our brioche filled with overflowing Nutella.

CUSTARD **4€**

Exquisite combination of soft and crunchy textures, made with high-quality ingredients such as fresh milk cream, egg yolks and natural vanilla, topped with a crunchy layer of caramelized caramel.

APPLE PIE **7€**

Unique recipe that combines fresh apples, cinnamon and nutmeg, with a crunchy dough base. Baked to perfection for a smooth, creamy center and a golden, crispy rim Lydia's style.

DRINKS SUGGESTIONS

TENTATION DE LA MARQUISE 2020 **6€ / 34€**
(RED)

RUBLO 2020 (RED) **5€ / 24€**

PALM (ROSÉ) **5€ / 27€**

LÉSCARELLE BIO 2022 (ROSÉ) **8€ / 39€**

POUILLY FUME 2021 (WHITE) **8€ / 39€**

GIN HENDRICKS / TONIC **14€**

VODKA BELVEDERE / TONIC **16€**

BEER **2€ / 3,50€ / 5,50€**