

PREMIUM OMAKASE

おまかせ

In Japanese omakase means "I will leave it up to you".
A selection of dishes carefully chosen by our chef to give you the full CLAP dining experience.

MATSU

TO WAIT

OSCIETRA CAVIAR 30g - 50g

OYSTERS GILLARDEAU N°3 SF HALF DOZEN - DOZEN

🍣 KYURI SALAD baby cucumber, sesame seeds, gari shoyu dressing VG, V, GF

PADRON PEPPERS chorizo sauce

EDAMAME SEA SALT GF, VG, V | GRILLED & SPICY A, N, VG | TRUFFLE GF, V

ZENSAI

BITES

GRILLED UMAMI CHICKEN WINGS peruvian anticucho honey sauce

🍣 BLACK COD baby gem lettuce, foie gras, citrus miso, fried kadaifi

🍣 CRISPY RICE AVOCADO GF, V | SALMON | WAGYU

WAGYU BEEF TARTARE & BIWA CAVIAR sando bread

SQUID KARA AGE aji panka aioli

SHOJIN TEMPURA selected vegetables, daikon oroshi, green tea salt V

🍣 ROCK SHRIMP TEMPURA kimchi mayo SF

KING CRAB TACOS wasabi sour avocado cream SF

HOKKAIDO SCALLOP & FOIE GRAS mixed berries, vanilla miso, balsamic reduction SF

HAJIMERU

STARTERS

MISO SOUP wakame, tofu, spring onions GF, VG, V

🍣 CLAP SALAD dried miso, truffle GF, V

🍣 KAISO SALAD seaweed, white goma dressing VG, V

🍣 SNOW CRAB SALAD mizuna, tobiko, white miso dressing, tanuki SF

🍣 CRISPY SHIITAKE SALAD goma dressing V, VG

KARAI TUNA BURRATA fuyu salad, dried miso, shiso dressing

WAGYU BEEF & MUSHROOM GYOZA truffle teriyaki A

PANKO SEA BASS creamy tonkatsu

🍣 - signature | A - alcohol | GF - gluten free | N - nuts | VG - vegan | V - vegetarian | SF - shellfish

Not all ingredients are listed. Please inform our team of any allergy or dietary requirements.

A discretionary €1 will be added to your bill to support Ibiza Preservation Foundation, helping protect the island's natural beauty.

All prices are in EUR, inclusive of applicable government taxes.

FROM THE SUSHI BAR

NAMA

RAW

SEA BASS & MANGO CEVICHE lime, cucumber, coriander, wakamomo

🍣 SASHIMI CLAP WAY | TORO | HAMACHI

WAGYU BEEF USUZUKURI STYLE quail egg, parmesan, chives

HOKKAIDO SCALLOP CEVICHE SF

WAGYU BEEF TATAKI sudachi dressing, oscietra caviar

HYŌJUN PLATTER 45 pcs SF

SASHIMI: HAMACHI, AKAMI, SALMON,
SCALLOPS, SEA BASS

NIGIRI: CHU-TORO, SALMON, EBI-SHRIMP

ROLLS: SHRIMP TEMPURA, SCALLOP
KADAIFI, SPICY TUNA

SAIKO PLATTER 59 pcs SF

SASHIMI: TORO, HOKAIDO SCALLOPS,
AKAMI, O-TORO, SALMON, SEA BASS, UNAGI

NIGIRI: TORO ABURI, WAGYU BEEF FOIE GRAS,
YELLOWTAIL, SHISO SEA BASS

ROLLS: LOBSTER TEMPURA, WAGYU SURF &
TURF, CRISPY SHRIMP CHU-TORO

SASHIMI 3 pcs NIGIRI 2 pcs

AKAMI GF
CHU-TORO GF
O-TORO GF
YELLOWTAIL GF

SALMON GF
SEA BASS GF
EBI SHRIMP GF, SF
SWEET SHRIMP GF, SF

SCALLOPS GF, SF
SEA BREAM GF
UNAGI A
OCTOPUS GF

SAIN ROLLS 6 pcs

SIGNATURE ROLLS

SHRIMP TEMPURA avocado, cucumber truffle mayo SF

SPICY TUNA MAKI takuan, asparagus, kadaifi, aji amarillo

🍣 CRISPY SHRIMP & CHU-TORO tanuki, spicy mayo, yuzu truffle dressing SF

LOBSTER TEMPURA avocado, cucumber, yuzu truffle SF

🍣 SALMON VOLCANO tempura flakes, spicy mayo, tobi-ko, spring onions, sesame seeds

🍣 CRAZY CALIFORNIA king crab, avocado, wasabi mayo SF

SCALLOP KADAIFI asparagus, spicy mayo SF

🍣 SURF & TURF snow crab, wagyu beef, avocado, truffle mayo SF

🍣 - signature | A - alcohol | GF - gluten free | N - nuts | VG - vegan | V - vegetarian | SF - shellfish

Not all ingredients are listed. Please inform our team of any allergy or dietary requirements.

A discretionary €1 will be added to your bill to support Ibiza Preservation Foundation, helping protect the island's natural beauty.

All prices are in EUR, inclusive of applicable government taxes.

MEINKÖSU

MAIN COURSES

- PORK BELLY ponzu onion puree, cauliflower, hoisin Sauce A, N
- SHOYU CHILEAN SEA BASS serori salsa A
- 🍣 SHRIMPS HOBAYAKI mushroom, asparagus, chili garlic, sake soy SF, A
- 🍣 BLACK COD MISO sweet citrus miso sauce, hajikami shoga A
- STONE BOWL VEGETABLES v, VG | WAGYU
- SALMON TERIYAKI CLAP way sonomono A
- 🍣 CLAP TENDER CHICKEN umami barley miso, yuzu daikon
- MARINATED LAMB RACK 3 pcs kimchi CLAP way
- KARA AGE OCTOPUS WITH AMARILLO ROMESCO piquillo, mitsuba salsa N

FROM THE ROBATA

BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN 180g

RUBIA GALLEGA RIBEYE 250g

WAGYU SIRLOIN 250g

TOMAHAWK RIBEYE 1,5kg

sauce selection: teriyaki A | anticucho red & yellow | chimichurri N

OKAZU

SIDES

- STEAMED WHITE RICE GF, V, VG
- MUSHROOM ASPARAGUS chilli garlic sake soy GF, V, VG
- 🍣 KIZAMI WASABI MASHED POTATO v
- BROCCOLINI sake soy, garlic chips v, A, VG
- CHARRED CAULIFLOWER soy aioli, toasted panko, grated parmesan v

🍣 - signature | A - alcohol | GF - gluten free | N - nuts | VG - vegan | V - vegetarian | SF - shellfish

Not all ingredients are listed. Please inform our team of any allergy or dietary requirements.

A discretionary €1 will be added to your bill to support Ibiza Preservation Foundation, helping protect the island's natural beauty.

All prices are in EUR, inclusive of applicable government taxes.

BEJITARIAN MENYU

VEGETARIAN MENU

ZENSAI TO HAJIMERU

BITES TO STARTERS

- 🍱 KYURI SALAD baby cucumber, sesame seeds, gari shoyu dressing VG, GF
- PADRON PEPPERS sweet honey miso sauce, sesame seeds GF, VG
- EDAMAME SEA SALT GF, VG | GRILLED & SPICY GF, VG | TRUFFLE GF
- 🍱 TOFU KARA AGE creamy aji amarillo
- 🍱 CRISPY RICE AVOCADO yuzu juice, coriander, shiitake mushroom GF, VG
- 🍱 CLAP SALAD dried miso, truffle GF
- 🍱 KAISO SALAD seaweed, white goma dressing VG
- BURRATA marinated cherry tomatoes, croutons, pomegranate, olive oil
- 🍱 CRISPY SHIITAKE SALAD goma dressing VG
- SHOJIN TEMPURA selected vegetables, daikon oroshi, green tea salt

NIGIRI

- AVOCADO GF, VG
- ASPARAGUS GF, VG
- BELL PEPPER GF, VG

ROLLS

- BLACK GARDEN GF, VG
cucumber, avocado, yamagobo
- ASPARAGUS TEMPURA
spicy mayo, avocado, sesame seeds

MAKI

- AVOCADO GF, VG
- CUCUMBER GF, VG
- ASPARAGUS GF, VG

MEINKÖSU

MAIN COURSES

- 🍱 GRILLED SILKEN TOFU daikon oroshi, mix herbs GF
- STONE BOWL VEGETABLES VG
- MUSHROOMS, ASPARAGUS, chilli garlic, sake soy VG
- ICHIGO MISO GLAZED EGGPLANT GF
- CHARRED CAULIFLOWER soy aioli, toasted panko, grated parmesan
- QUINOA RISOTTO creamy yuzu truffle VG

🍱 - signature | A - alcohol | GF - gluten free | N - nuts | VG - vegan | V - vegetarian | SF - shellfish

Not all ingredients are listed. Please inform our team of any allergy or dietary requirements.

A discretionary €1 will be added to your bill to support Ibiza Preservation Foundation, helping protect the island's natural beauty.

All prices are in EUR, inclusive of applicable government taxes.

PREMIUM OMAKASE

おまかせ

En japonés omakase significa «te lo dejo a ti».

Una selección de platos cuidadosamente elegidos por nuestro chef para ofrecerte la experiencia completa de CLAP.

MATSU

PARA ESPERAR

CAVÍAR OSCIETRA 30g -50g

OSTRAS GILLARDEAU N°3 M MEDIA DOCENA - DOCENA

🍱 ENSALADA KYURI pepino baby, semillas de sésamo, aliño gari shoyu VG, V, GF

PIMIENTOS DE PADRÓN salsa de chorizo

EDAMAME SAL MARINA SG, VG, V | ASADO Y PICANTE A, N, VG | TRUFA SG, V

ZENSAI

BOCADOS

ALITAS DE POLLO UMAMI A LA PARRILLA salsa peruana anticucho y miel

🍱 BACALAO NEGRO cogollos de lechuga, foie gras, miso cítrico, kadaifi frito

🍱 ARROZ CRUJIENTE AGUACATE SG, V | SALMÓN | WAGYU

TÁRTAR DE WAGYU CON CAVIAR BIWA pan estilo sando

CALAMAR KARA AGE alioli de ají panca

SHOJIN TEMPURA selección de vegetales, daikon rallado, sal de té verde V

🍱 TEMPURA DE CAMARÓN ROCK mayonesa de kimchi M

TACOS DE CANGREJO REAL crema agria de aguacate y wasabi M

VIEIRA HOKKAIDO & FOIE GRAS frutos rojos, miso de vainilla, reducción de balsámico M

HAJIMERU

ENTRANTES

SOPA DE MISO wakame, tofu, cebolla tierna SG, VG, V

🍱 ENSALADA CLAP miso seco, trufa SG, V

🍱 ENSALADA KAISO algas, aderezo de goma blanca VG, V

🍱 ENSALADA DE CANGREJO DE NIEVE mizuna, tobiko, aderezo de miso blanco, tanuki M

🍱 ENSALADA DE SHIITAKE CRUJIENTE aderezo goma V, VG

BURRATA ATÚN KARAI ensalada fuyu, miso seco, aderezo de shiso

GYOZAS DE WAGYU Y SETAS teriyaki de trufa A

LUBINA PANKO tonkatsu cremoso

🍱 - especialidad de la casa | A - alcohol | SG - sin gluten | N - frutos secos | VG - vegano | V - vegetariano | M - mariscos

No todos los ingredientes están listados. Por favor, informe a nuestro equipo sobre cualquier alergia o requerimiento dietético.

Se añadirá 1 euro de forma discrecional a su factura para apoyar a Ibiza Preservation Foundation, que ayuda a proteger la belleza natural de la isla.

Todos los precios están en EUR, con impuestos gubernamentales incluidos.

DESDE LA BARRA DE SUSHI

NAMA CRUDOS

CEVICHE DE LUBINA Y MANGO lima, pepino, cilantro, wakamomo

🍣 SASHIMI ESTILO CLAP | TORO | HAMACHI

WAGYU ESTILO USUZUKURI huevo de codorniz, parmesano, cebollino

CEVICHE DE VIEIRA HOKKAIDO M

TATAKI DE WAGYU aliño de sudachi, caviar oscietra

HYOJUN "PLATTER" 45 piezas M

SASHIMI: HAMACHI, AKAMI, SALMÓN,
VIEIRAS, LUBINA

NIGIRI: CHU-TORO, SALMÓN, CAMARÓN EBI

ROLLS: TEMPURA DE CAMARÓN, VIEIRA
CON KADAIFI, ATÚN PICANTE

SAIKO "PLATTER" 59 piezas M

SASHIMI: TORO, VIEIRAS HOKKAIDO, AKAMI,
O-TORO, SALMÓN, LUBINA, UNAGI

NIGIRI: TORO ABURI, WAGYU CON FOIE GRAS,
COLA AMARILLA, LUBINA CON SHISO

ROLLS: TEMPURA DE LANGOSTA, SURF &
TURF DE WAGYU, CAMARÓN CRUJIENTE CON
CHU-TORO

SASHIMI 3 piezas NIGIRI 2 piezas

AKAMI SG
CHU-TORO SG
O-TORO SG
HAMACHI SG

SALMÓN SG
LUBINA SG
CAMARÓN EBI SG, M
CAMARÓN DULCE SG, M

VIEIRA SG, M
DORADA SG
ANGUILA A
PULPO SG

SAIN ROLLS 6 piezas ROLLS DE LA CASA

TEMPURA DE CAMARÓN aguacate, pepino, mayonesa de trufa M

MAKI DE ATÚN PICANTE takuan, espárrago, kadaifi, ají amarillo

🍣 CAMARÓN CRUJIENTE & CHU-TORO tanuki, mayonesa picante, aliño de trufa, yuzu M

TEMPURA DE LANGOSTA aguacate, pepino, trufa, yuzu M

🍣 SALMÓN VOLCANO crujientes tempura, mayonesa picante, tobiko, cebolleta, semillas de sésamo

🍣 CRAZY CALIFORNIA cangrejo real, aguacate, mayonesa de wasabi M

VIEIRA CON KADAIFI espárrago, mayonesa picante M

🍣 SURF & TURF cangrejo de nieve, carne wagyu, aguacate, mayonesa trufada M

MEINKÖSU

PLATOS PRINCIPALES

- PANCETA DE CERDO puré de cebolla al ponzu, coliflor, salsa hoisin A, N
- LUBINA CHILENA AL SHOYU salsa de apio A
- 🍣 CAMARONES HOBAYAKI setas, espárragos, ajo, chile, salsa de soja al sake M, A
- 🍣 BACALAO NEGRO AL MISO miso dulce cítrico, jengibre encurtido A
- BOWL DE PIEDRA CON VERDURAS V, VG | WAGYU
- SALMÓN TERIYAKI AL ESTILO CLAP sonomono A
- 🍣 POLLO TIERNO CLAP miso de cebada umami, daikon al yuzu
- COSTILLAR DE CORDERO MARINADO 3 piezas kimchi al estilo CLAP
- PULPO KARA AGE CON ROMESCO AMARILLO piquillo, salsa mitsuba N

DESDE LA PARRILLA ROBATA

SOLOMILLO DE BLACK ANGUS 180g

LOMO DE WAGYU 250g

ENTRECOT RUBIA GALLEGA 250g

TOMAHAWK DE ENTRECOT 1,5kg

selección de salsas: teriyaki A | anticucho rojo & amarillo | chimichurri N

OKAZU

GUARNICIONES

- ARROZ BLANCO AL VAPOR SG, V, VG
- SETAS Y ESPÁRRAGOS ajo, chile, salsa de soja al sake SG, V, VG
- 🍣 PURÉ DE PATATA CON WASABI KIZAMI V
- BROCCOLINI salsa de sake y soja, chips de ajo V, A, VG
- COLIFLOR ASADA alioli de soja, panko tostado, parmesano rallado V

🍣 - especialidad de la casa | A - alcohol | SG - sin gluten | N - frutos secos | VG - vegano | V - vegetariano | M - mariscos
No todos los ingredientes están listados. Por favor, informe a nuestro equipo sobre cualquier alergia o requerimiento dietético.
Se añadirá 1 euro de forma discrecional a su factura para apoyar a Ibiza Preservation Foundation, que ayuda a proteger la belleza natural de la isla.
Todos los precios están en EUR, con impuestos gubernamentales incluidos.

BEJITARIAN MENYU

MENU VEGETARIANO

ZENSAI TO HAJIMERU

DESDE BOCATAS HASTA ENTRANTES

🍱 ENSALADA KYURI pepino baby, semillas de sésamo, aderezo gari shoyu VG, SG

PIMIENTOS DE PADRÓN salsa miso dulce de miel, semillas de sésamo SG, VG

EDAMAME SAL MARINA SG, VG | ASADO Y PICANTE SG, VG | TRUFA SG

🍱 TOFU KARA AGE crema de ají amarillo

🍱 ARROZ CRUJIENTE DE AGUACATE jugo de yuzu, cilantro, setas shiitake SG, VG

🍱 ENSALADA CLAP miso seco, trufa SG

🍱 ENSALADA KAISO algas, aderezo goma blanco VG

BURRATA tomates cherry marinados, crutones, granada, aceite de oliva

🍱 ENSALADA DE SHIITAKE CRUJIENTE aderezo goma VG

TEMPURA SHOJIN selección de vegetales, daikon rallado, sal de té verde

NIGIRI

AGUACATE SG, VG

ESPÁRRAGOS SG VG

PIMIENTO SG, VG

ROLLS

BLACK GARDEN SG, VG
pepino, aguacate, yamagobo

TEMPURA DE ESPÁRRAGOS
mayonesa picante, aguacate, semillas de
sésamo

MAKI

AGUACATE SG, VG

PEPINO SG, VG

ESPÁRRAGOS SG, VG

MEINKŌSU

PLATOS PRINCIPALES

🍱 TOFU SEDOSO A LA PARRILLA daikon rallado, mezcla de hierbas SG

BOWL DE PIEDRA CON VERDURAS VG

SETAS Y ESPÁRRAGOS ajo, chile, salsa de soja al sake VG

BERENJENA GLASEADA CON MISO ICHIGO SG

COLIFLOR ASADA alioli de soja, panko tostado, parmesano

RISOTTO DE QUINOA cremoso de yuzu y trufa VG

🍱 - especialidad de la casa | A - alcohol | SG - sin gluten | N - frutos secos | VG - vegano | V - vegetariano | M - mariscos

No todos los ingredientes están listados. Por favor, informe a nuestro equipo sobre cualquier alergia o requerimiento dietético.

Se añadirá 1 euro de forma discrecional a su factura para apoyar a Ibiza Preservation Foundation, que ayuda a proteger la belleza natural de la isla.

Todos los precios están en EUR, con impuestos gubernamentales incluidos.