

MÁS QUE UN RESTAURANTE

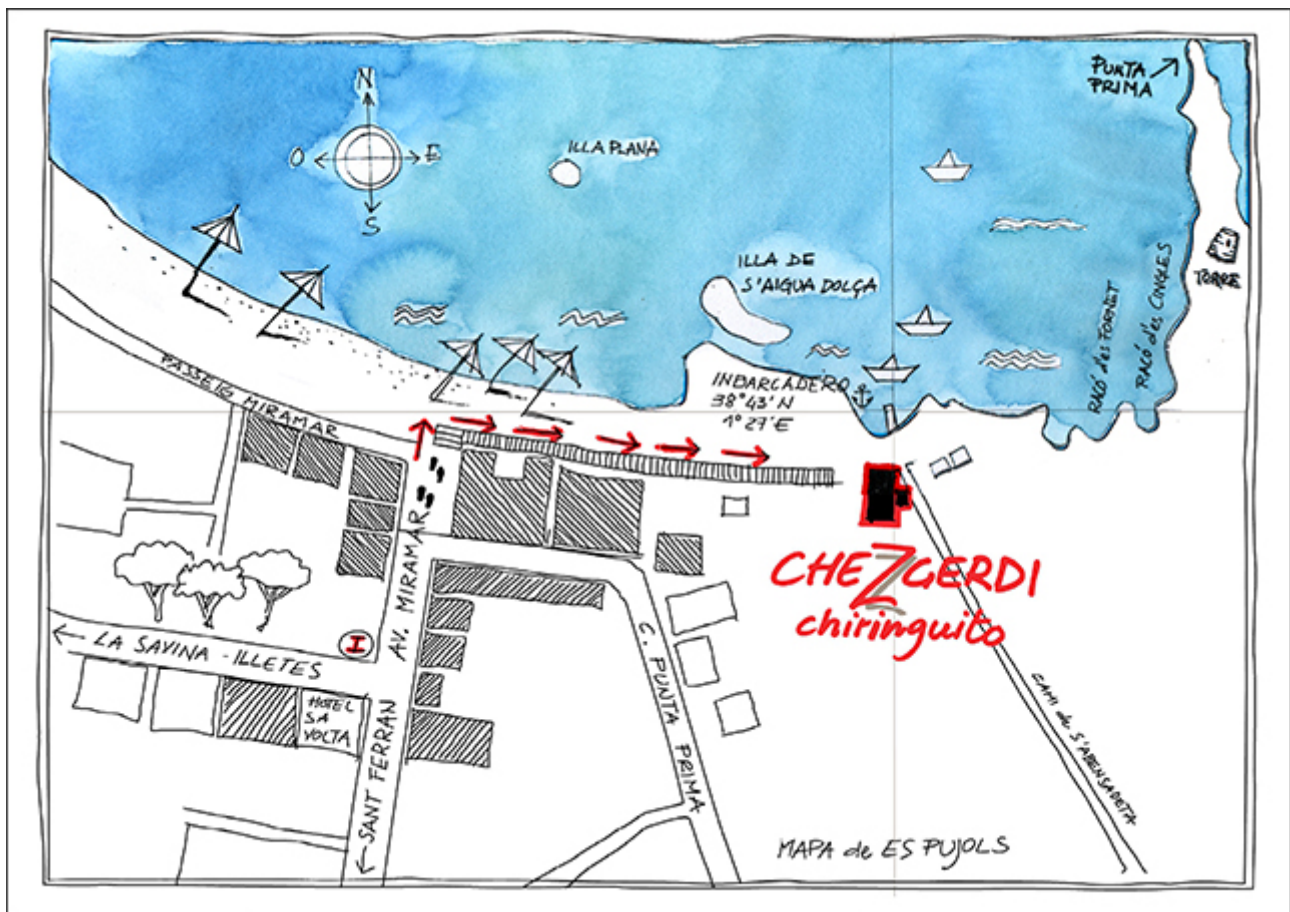
ChezzGerdi

FORMENTERA

Se cuenta que en Es Pujols existe un lugar que pertenece a la historia de Formentera.

Un tiempo fundado por piratas y más tarde, lugar de encuentro de la gente de la isla y de hippies.

Ahora de nuevo un encuentro mágico, en una gran terraza, en un lugar fantástico e inolvidable, frente al mar donde vuestras emociones parecerán recobrar vida



Lugar gastronómico situado en uno de los rincones más pintorescos de Formentera, el restaurante convierte los mejores ingredientes italianos y españoles con platos internacionales, que ofrecen el sabor de la tradición revestido con increíble creatividad.

Si tu sueño es casarte en el mar, con la magia de la isla más exclusiva y hermosa del Mediterráneo, ChezGerdi es el lugar ideal.

Nuestro equipo está a su disposición para organizar una ceremonia inolvidable, un recibimiento memorable y una fiesta increíble para usted y todos sus invitados.

ChezzGerdi es algo más que un restaurante, es una experiencia que llena los sentidos de forma total.

El paisaje junto con la buena energía, la recopilación musical y la cuidadosa selección de materiales únicos experimentan emociones únicas. Sumérgete en nuestra atmósfera y déjate llevar hasta el final...

FACTORIA DEL GUSTO

Sugerencias de la barra

GIN FIZZ ROSE'	(Lima, pomelo, gin n 3 infusionado en cítricos, champagne rose')	16
Notas de pomelo y burbujas francesas para el Fizz de verano. Alegre, elegante, Rose'.		
MANGORITA	(limón, mango, tequila maestro doble, triple sec Ferran)	16
El nuestro Mangorita 2020. Mango, naranja, y tequila. Mexico y nubes.		
TULUM	(Lima, miel de agave, mezcal vida, bitter select, vermouth le quintine)	16
La mejor manera de tomarse un mezcal. Nacido de casualidad para las tardes de Tulum. Repítelo.		
NEGRONI LATINO	(Kraken ron, vermouth luna, porto, june, canela y laurel)	16
Reinvención del clásico negroni, procesado al vacío y a baja temperatura. Seco, hasta cierto punto.		
MAI TAI DEL CHEZZ	(Lima, horchata de almendras caseras, TIKI mix by Maison Ferrand)	16
Versión "homemade" con Blend de rones y crema casera de almendra. Te chuparas los dedos, goloso.		

SANGRIA, EVERGREEN DE LA MOVIDA ESPAÑOLA

Fruta macerada en vermut, Vodka y licores. Un placer para compartir en cada ocasión.

COPA	11
JARRA (x4)	40
CHAMPAGNE	PRECIO DE MENÚ

CLÁSICOS, DE "TODA LA VIDA" ... BIEN HECHOS

SPRITZ	11
MOJITO / CAIPIRIÑA (CLASICO / FRESA / MARACUYA / SIN ALCOHOL)	15
MOSCOW MULE	15
NEGRONI	15
MARGARITA	15
BLOODY MARY	15
ESPRESSO MARTINI ... Y LOS DEMÁS...	15

Todos los precios son en euro

DÉJATE CUIDAR

Combinaciones sin alcohol y naturales de fruta fresca para estar saludable con gusto.

MARACAIBO	(zum de naranja, maracuya, mango, jengibre)	12
Mejora el bronceado, alto contenido en vitamina C, A y pigmento de betacarotenos. Dedicado a los playeros		
RED CARPET	(cranberry, puré de frutos rojos, jengibre)	12
Empieza el día con gusto. Diurético y rico en sales minerales. Para un cuerpazo de Oscar!		
SUNSET	(zum de pomelo rosa, menta, miel y Ginger beer)	12
Colora tu puesta del sol. Fresco y refrescante.		
AGUA DE COCO BIO JAX, COCO JOVEN SELECCIONADO Y EXPRIMIDO EN FRIO		8
ZUMO DE NARANJA NATURAL		8

GIN & TONIC

HENDRICK'S,	Genio	15
Destilación al vapor de pepino y pétalos de rosa, el gin mas bebido en el mundo. Perfecto.		
MARE,	Mediterráneo	15
Hierbas provenzales y alambique florentino, Ginebra moderna. Mare Nostrum.		
BROCKMANS,	Femenino	15
La primera ginebra destilada por una mujer... y se nota. Frambuesa en botella, frutado.		
G VINE,	Perfumado	15
La primera ginebra elaborada con flores de vid. Elegancia francés.		
LONDON N 3,	Dry	15
El verdadero London dry, 3 botánicos, 3 especias. Esencial.		
F de FORMENTERA,	Destilado en Formentera.	15
Color Azul como nuestro Mar, perfume de salinas. Aromático.		

Todos los precios son en euro

NUESTRO HORNO

CHEZZGERDI	24
Mozzarella, salmón marinado, burrata y canónigos	
IBERICA	25
Mozzarella fior di latte, mascarpone, jamón Ibérico e higos	
FORMENTERA	22
Tomate, mozzarella fior di latte, espárragos de Formentera, queso de cabra y cebolla caramelizada	
TRUFA	25
Mozzarella fior di latte , taleggio, mortadella trufada, pesto de trufa y pistacho	
VERANO	24
Mozzarella fior di latte, Gambas, espinacas frescas, ricotta, lima	

Todas nuestras pizzas se pueden hacer con masa INTEGRAL o SIN GLUTEN

* * PAN, ALIOLI, ACEITUNAS 3 € * *

KING CRAB BAR

PLATO ROYAL KING CRAB CLUSTER 1200GR	350
Delicioso Cluster entero de Cangrejo Real. El plato cuenta con 1200 gr de la mejor selección de carne, listo para comer y con un acompañamiento de alga Wakame, cuatro tipos de salsas y huevas de Tobiko	
PLATO ROYAL KING CRAB 1/2 CLUSTER 600GR	185
Delicioso medio clúster abierto y despiezado, listo para comer, con una guarnición de alga Wakame, cuatro tipos diferentes de salsas y huevas de Tobiko.	
PATA KING CRAB CON MINI TARTAR 250 GR	95
Pata entera de la mejor carne de King Crab abierta en split y acompañada de mini tartar sobre una cama de algas.	
FINGER CRAB 170 GR	65
Tapa entera de la mejor carne de King Crab, despiezada y lista para comer con un acompañamiento de alga Wakame, cuatro tipos diferentes de salsas y huevas de Tobiko.	

Todos los precios son en euro

SUSHI Y CRUDOS

NIGIRI	(2 nigiri salmón, 2 nigiri atún, 2 nigiri pulpo, 2 nigiri gambas, 2 nigiri pescado blanco)	28
URAMAKI	(8 uramaki salmón, 8 uramaki atún, 8 uramaki panizado)	32
SASHIMI	(2 sashimi atún, 2sashimi salmón, 2 sashimi pez blanco, 2 sashimi gambas)	25
MIXTO SUSHI	(4 nigiri, 1 roll salmón , 1 roll panizado, 4 sashimi salmón, 4 sashimi atún)	65
CAVIAR BELUGA	10gr	40
TARTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN CON GUACAMOLE Y MANZANA VERDE		30
TARTAR DE SALMON CON MANGO, QUINOA Y SPICY MAYO		26
CARPACCIO DE GAMBAS ROJAS, FRUTAS EXOTICAS Y SORBETE DE MARACUYA		27
STEAK TARTAR, ALCAPARRAS, HUEVO POCHE Y FOIE		28
CARPACCIO DE TERNERA, QUESO IDIAZABAL, MOSTAZA, RUCULA Y PISTACHO		26

ENTRANTES

ENSALADA VEGETARIANA CON VERDURAS SALTEADAS AL WOK, SOJA, QUESO DE CABRA Y NUECES CARAMELIZADAS		20
CHEZZ SALAD CON POLLO DE CORRAL		20
CARPACCIO DE PULPO, ACEITUNA Y HINOJO		26
BURRATA, TOMATE CHERRY, ESPINACAS TAGGIASCA Y ALBAHACA		20
POKE BOWL HAWAIANO CON ARROZ SUSHI, SALMON, EDAMAME Y AGUACATE		25
JAMON DE BELLOTA 100% IBERICO PATA NEGRA		30
MEJILLONES CON LECHE DE COCO, CURRY Y JENGIBRE		21
FRITO MIXTO DE PESCADO CON MAYONESA DE WASABI		26
PULPO A LA BRASA CON CREMA PARMENTIER		26

PASTA

SPAGHETTONE FRESCO CON LANGOSTA DE FORMENTERA	Kg	145
SPAGHETTONE FRESCO CON BOGAVANTE AZUL	Kg	95
BIGOLO CON ALMEJAS, PESTO Y BOTTARGA		25
TAGLIOLINO AL NERO, MEJILLONES, VERDURAS CON CHILLY Y LIMA		24
CHITARRINA CON STRACCIATELLA Y GAMBAS ROJAS		25
RAVIOLONE DE TOPINAMBUR, CIGALA Y CAVIAR BELUGA		28
BOTONES DE GORGONZOLA CON UVA, PIÑONES Y FOIE GRAS		25
TAGLIATELLE CON CONFIT DE PATO Y RUCULA		23

Todos los precios son en euro

CARNE

BURGER DE WAGYU BEEF CON BRIE, HUEVO, MAYONESA Y RUCOLA	28
PLUMA IBERICA, TERIYAKI Y CAPONATA	31
SOLOMILLO BLACK ANGUS CON SALSA TRUFADA Y QUINOA	33
OJO DE BEEF CON SETAS Y PATATAS	31
CHULETON CHEZZGERDI para 2	70

PESCADO

PESCADO DEL DIA	Kg 90
CIGALAS A LA SAL	Kg 90
LANGOSTA CHEZZ CON HUEVO FRITO	Kg 145
GAMBAS CARABINEROS A LA PLANCHA CON ALCACHOFA	45
FILETE DE SAN PEDRO CON LACTONESA DE SOJA Y CEREALES	31
BACALAO DOS TEXTURAS CON HELADO DE ALBAHACA	29
TATAKI DE SALMON CON CORTEZA DE PISTACHO CON VERDURITAS SALTEADAS	32

NOTAS DULCES

HELADO ARTESANAL CHEZZGERDI CUBO	32
HELADO ARTESANAL CHEZZGERDI VASO	9
SORBETE ARTESANAL CHEZZGERDI VASO	8
NUESTRO TIRAMISU	10
FRIABLE DE CREMA CATALANA CON CANELA Y NARANJA	10
TARTA DE CHOCOLATE CON CREMA INGLESA AL ROMERO	10
LEMON PIE CON MERENGUE	10
MILHOJAS CON CREMA CHANTILLY Y FRUTOS ROJOS	10
CARPACCIO DE MELON CON SORBETE DE MENTA	9
TEXTURA DE FRUTA CON SORBETE DE MANGO	12
CHEESECAKE DE MANGO	10
CANNOLI RELLENO DE RICOTTA, ALMENDRAS Y CHOCOLATE	9

Todos los precios son en euro

SOFT

AGUA VILA SIN GAS	5
AGUA SAN PELLEGRINO CON GAS	5
SOFT DRINKS	4
CERVEZA BOTELLA ALHAMBRA -ISLEÑA-CORONITA	5
CERVEZA DE BARIL 1/3	4
CERVEZA SIN ALCOHOL - CELIACA	5

CAFETERÍA

CAFÉ	3
CAPPUCCINO - DOBLE - CARAJILLO - CAFÉ CON LECHE	4
CAFÉ SHAKERATO	8
INFUSIONES Menta poleo, Manzanilla, Te Verde, Te Negro, Te Frutos Rojos	4
AMARI Sambuca, Montenegro, Jager, Pacharán, Amaro del Capo, Baileys, Limoncello, Hierbas	5
GRAPPE	
GRAPPA POLI, Blanca / Barrica	6
GRAPPA SASSICAIA POLI, Barrica	20

DESTILADOS DEL MUNDO: CADA GOTTA, UNA HISTORIA.



Confiamos en la tradición, apostamos por la calidad. On the rocks o solo

WHISKY & WHISKEY (BOURBON)	☐	🥃
J.W. BLUE LABEL (Escocia, blend) Uno de miles, obra maestra. Seda	15	30
NIKKA FROM THE BARREL (Japón, blend) 520, cuidado, preciso, fuerte. Nueva era.	10	16
SUNTORY HIBIKY ARMONY (Japón, blend) Pluripremiado, sinfonía inigualable. Tierno	10	16
HAKUSHU 12 (Japón, single malt) Excelso y sutil. Perfecto	11	20
LAGAVULIN 16 (Islay, single malt) Notas equilibradas de turba y sal. Esencial, ícono.	8	15

Todos los precios son en euro

SELECCIÓN RUM

Cañas de azúcar caribeñas.

		
ZACAPA XO (Guatemala/Solera) 25 años añejando en altura. Paraíso	12	20
GUYANA 2008 (Francia) Su curriculum habla por sí mismo. Cremoso	8	15
PLANTATION 2002 (Jamaica) Reggae y nubes jamaicanas, para relajar los sentidos. Sabroso	8	15

¡VIVA MEXICO! - Agave

TEQUILA

1800 (Cítrico, vegetal)	8	15
FORTALEZA AÑEJO (Untuoso, floral)	9	20

MEZCAL

VIDA (Fácil, delicado)	10	18
7 MISTERIOS (Completo, ganador)	12	20

COGNAC, ARMAGNAC, BRANDY, Procedentes de Vino.

HENNESSY (Cognac) Elegante y completo, una referencia histórica. Chapó.	8	12
CARLOS I (España) Acabado cálido para diferenciarse, para descubrir. Paraíso .	8	12

VODKA

BELUGA (Rusia)	8	12
BELVEDERE (Polonia)	8	12

Los destilados se sirven en copa con “doble medida”

Todos los precios son en euro

BODEGA

CHAMPAGNE

Aubry Réserve 1er cru	Sans Année	80 €
Alfred Gratien Rosè	S.a.	90 €
Larmandier Bernier, Latitude 1er cru, Blanc de Blancs	S.a.	100 €
Moët & Chandon, Black Vintage	2012	110 €
Ruinart Blanc de Blancs	S.a.	120 €
Ruinart Rosè	S.a.	120 €
Louis Roederer Rosè	2014	140 €
David Léclapart, L'Amateur Nature, Blanc de Blancs	2017	150 €
Dom Pérignon	2008	230 €
Louis Roederer Cristal	2008	350 €

FRANCIACORTA

Bellavista Alma Grand Couvée	Non Vintage	70 €
Bellavista Non Dosato	N.v.	70 €
Bellavista Satén	2015	80 €
Bellavista Rosé	2015	80 €
Bellavista Pas Opéré	2012	100 €
Bellavista Vittorio Moretti	2011	150 €

ELÉM

ELÉM Prosecco di Valdobbiadene Superiore	2019	30 €
ELÉM on ICE	N.v.	45 €
ELÉM Alta Langa Rosé	2015	75 €

CAVA

Castelblanc Duo	N.v.	28 €
Freixenet Trepas Rosé	2016	38 €
Freixenet Casa Sala Grand Reserva	2005/06	90 €
	2004	110 €

VINOS ROSADOS

Penedès- Chezzgerdi / Merlot	2019	30€ / 65€
Sicília- Donna Fugata, Lumera	2018	41€
Provence- M de Château Minuty	2019	45€ / 100€
Provence- Château Miraval	2019	55€ / 120 €
Provence- Château D'Esclans Whispering Angel	2019	65€ / 140€
Bandol en Provence- Domanie Ott Château de Selle	2019	80€ / 170€

VINOS BLANCOS

ESPAÑA

Penedès- Segura Viuda / Xare-lo	2019	27€
Bizkaiko Txakolina- Oxe Baitegieta Marko	2018	40€
Rioja- Predicador de Contador	2015	50€
Rueda- Mania / Sauvignon	2019	29€
Rueda- El Caballero de Olmedo / Verdejo	2019	29€
Castilla y Leon- Cantajano / Verdejo	2018	34€
Castilla y Leon- Belondrade y Lurton / Verdejo	2018	65€
Rias Baixas- Angus Dei / Albariño	2018	31€
Rias Baixas- Albamar / Albariño	2019	35€
Ribeiro- Atlantis / Treixadura	2019	35€
Mallorca- Supernova / Moll	2017	37€
Formentera- Terramol, La Savina	2019	42€

ITALIA

Friuli- Chezz Gerdi / Chardonnay / Comelli	2018	33€
Alto Adige- Terlan / Terlaner	2018	42€
Alto Adige- Terlan, Lunare / Gewurtztraminer	2017	65€
Alto Adige- Franz Haas Manna	2018	55€
Lombardia- Costaripa Lugana / Tributina	2018	38€
Lombardia- Convento St. Annunciata / Chardonnay	2013	85€

FRANCIA

Loire- Sancerre Thomas Labaille L'autentique / Sauvignon	2016	55€
Loire- Pouilly Fume Baron de L / Sauvignon	2014	125€
Burgogne- Chablis Domaine Hamelin 1er cru/ Chardonnay	2017	65€
Burgogne- Mersault Jean Marie Bouzereau / Chardonnay	2017	125€
Burgogne- Chassagne Montrachet 1er cru, Louis Latour	2010	160€
Burgogne- Domaine de la Romane Conti Montrachet Gr. Cru 2001		---

Israel- Recanatí Yasmin Kosher / Chardonnay - Sauvignon	2017	38€
---	------	-----

Alemania- Dr. Bassermann, Trocken, Pfalz / Riesling	2016	42€
---	------	-----

Chile- Viña Ventisquero, Tara/ Chardonnay	2016	100€
---	------	------

VINOS TINTOS

ESPAÑA

Ríoja- Chezz Gerdi Crianza	2016	30€
Ríoja- Phínca Hapa	2016	50€
Ríoja- La Cueva de Contador	2017	110€
Ribeiro- Fusco / Mencía	2018	34€
Formentera- Cap de Barbaria	2015	65€
Ibiza- Black Nose	2017	65€
Priorat- Morlanda Crianza	2016	55€
Ribera del Duero- Pruno Finca Villacreces Crianza	2018	30€
Ribera del Duero- Pago de Carraovejas	2017	55€
Ribera del Duero- Pago de Carraovejas Reserva	2014	110€
Ribera del Duero- Vega Sicilia Valbuena 5año	2014	170€
Ribera del Duero- Vega Sicilia Único Grand Reserva	2009	440€

ITALIA

Alto Adige- Franz Hass Schweizer / Pinot Nero	2016	66€
Veneto- Allegrini, La Grola	2017	50€
Toscana- Fanti, Brunello di Montalcino / Sangiovese	2015	68€
Toscana- Antinori Tignanello	2017	120€
Sicilia- Donnafugata Floramundi Etna /Cerasuolo	2016	40€
Veneto- Bertani, Amarone della Valpolicella	1964	650€
Piemonte- Giacomo Conterno, Barolo Riserva	1961	1250€
Piemonte- Giacomo Conterno, Barolo Riserva	1937	1450€
Piemonte- Giacomo Conterno, Monfortino Riserva	1955	2300€

FRANCIA

Bordeaux- Château Terrefort Lescalle	2015	40€
Bordeaux- Château Maucamps, Haut Medoc	2010	65€
Bordeaux- Château Margaux	1998	1100€
Vallée du Rhône- Château Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape	2016	160€
Burgogne- Bouchard P. Gevrey Chambertin 1er cru	2016	190€
Burgogne- Domaine de la Romane Conti Grand Cru	2002	---

Alemania- A. Christmann, Pfalz / Pinot Noir	2013	44€
Chile- Viña Ventisquero, Tara/ Pinot Noir	2015	100€
Chile- Viña Ventisquero, Tara/ Sirah	2015	100€

VINOS POR COPA

ESPUMOSOS

Champagne Aubry 1er cru	14€
Champagne Alfred Gratien Rosè	18€
Franciacorta Bellavista Alma	12€
Prosecco di Valdobbiadene ELÉM	7€
Cava Castelblanc Duo	6€

ROSADOS

Penedès- Chezzgerdi / Merlot	6€
Provence- M de Château Minuty	9€

BLANCOS

Penedès- Segura Viuda / Xare-lo	6€
Friuli- Chezz Gerdi / Chardonnay / Comelli	9€
Loira- Sancerre T. Labaille L'autentique / Sauvignon	12€

TINTOS

Rioja- Chezz Gerdi Crianza	6€
Sicilia- Donnafugata Floramundi /Cerasuolo di Vittoria	9€
Veneto- La Grola, Allegrini	12€

DULCES

Jerez de la Frontera- Don P.x. Pedro Ximenez 1987	8€
Sicilia- Kabir Moscato di Pantelleria Donnafugata	8€
Sauterne- Prince St. Aubin 500ml	8€