



SALATE UND KALTE VORSPEISEN

- ✦ Ibizenkischer Salat aus gerösteten Paprika und geräucherten Sardinenfilets mit Rosmarin-Knoblauch-Öl. 12,00€
- ✦ Quinoa-Salat mit knusprigem Huhn, frischem Obst, Senf-Orangen-Soja-Vinaigrette. 14,00€
- ✦ Grüner Mezclum-Salat mit Kirschtomaten, Mohrrübe, Zwiebel, Apfel, Weintrauben, Oliven, Champignonscheibchen und Mittelmeer-Vinaigrette. 9,00€
- ✦ Salat aus Rote Beete und Tomaten aus dem eigenen Garten mit Avocado, Basilikum und Pinienkernen. 12,00€
- ✦ Johanniskraut-Coca mit Escalivada (Gemüseblechkuchen) mit Avocado, geräucherter Sardine, gerösteter Aubergine und Emulsion aus schwarzem Knoblauch. 12,00€
- ✦ Andalusischer Gazpacho. 6,00€
- ✦ Entenleber-Mi-Cuit mit Aprikose und hausgemachtem Röstbrot. 18,00€
- ✦ Knoblauch-Mandelsuppe mit Tartar aus hauseigenen Tomaten, ibizenkischem Kaisergranat und Rotwein-Kaviar. 19,00€

Portion Brot mit Ali-Oli 2,00 € pro Person

WARME VORSPEISEN

- ✦ Sämiger Reis mit ibizenkischer Garnele. 21,00€
- ✦ Ibizenkische, kurzgebratene Tintenfische mit Sobrasada und Honig. 16,00€
- ✦ Hausgemachte Krokette aus ibizenkischen Garnelen. 12,00€
- ✦ Hausgemachte Fleischbällchen mit Tomatensauce und Gemüse. 9,00€
- ✦ Entbeinte Schweinepfötchen mit Königsseegurke und geräucherter Aubergine. 15,00€
- ✦ Landhuhn-Cannelloni mit Pilz-Bechamel und Bratensud. 14,00€

FISCH

- ✦ Fischtopf, dazu Fischreis (min. 2 Personen, Preis pro Person.) 32,00€
- ✦ Tataki von der Bernsteinmakrele mit unserer Teriyaki-Sauce und Spinat-Algen-Sauté. 26,00€
- ✦ Seeteufelfilet, Dill-Risotto und grüner Spargel. 28,00€
- ✦ Ibizenkische Garnele gegrillt mit grünem Salat. 39,00€
- ✦ Kabeljaufilet mit Kartoffelcreme, Blumenkohl, mini Gemüsepfanne und Nüssen. 22,00€

FLEISCH

- ✦ Rindertartar mit hausgemachten Pommes frites. 24,00€
- ✦ Lammschulter im Holzofen gegart mit Gemüsepfanne, glasierte Zwiebeln und Fleischsud. 24,00€
- ✦ Konfiertes, entbeintes Spanferkel mit Ananasstückchen und Creme aus gerösteter Süßkartoffel. 25,00€
- ✦ Rinderfilet mit Champignon-Cannelloni, Entenleberschaum und Portweinsauce. 25,00€
- ✦ Entrecôte mit Gemüsepfanne, Pommes frites und Honigsenf. 24,00€
- ✦ Rippe vom schwarzen Schwein mit Hoisin-Himbeersauce, mit Püree aus hauseigenen Kartoffeln und Sommergemüse. 19,00€

FIDEUÀS (MIN. 2 PERSONEN - PREIS PRO PERSON)

- ✦ *Fideuà* (Nudelpaella) aus Fleisch und Meeresfrüchten. 19,00€
- ✦ *Fideuà* aus Fisch und Meeresfrüchten. 26,00€
- ✦ Gemüsefideuà. 15,00€

REISGERICHTE (MIN. 2 PERSONEN - PREIS PRO PERSON)

- ✦ Trockener Reis mit Königseegurke und Garnelen. 25,00€
- ✦ Fischreis. 18,00€
- ✦ „Blinde *Paella*“ aus Fisch und Meeresfrüchten. 27,00€
- ✦ Gemischte *Paella* aus Fleisch und Meeresfrüchten. 19,00€
- ✦ *Paella* aus Fisch und Meeresfrüchten. 26,00€
- ✦ Gemüsepaella. 15,00€

AUF VORBESTELLUNG

- ✦ Hummer- oder Langustentopf. Tagespreis
- ✦ *Sofrit payés* – Deftige Fleischpfanne. 24,00€
- ✦ *Reis mit Fleisch- und Wurstprodukten aus der Schlachtung.* 18,00€



DESSERTS

- ❖ Sortiment hausgemachter Petit Fours. 6,00€
- ❖ *Greixonera*-Schaum mit Orangencreme, Toffee aus ibizenkischen Kräutern, Mandel-Crumbles und Schokoladensplittern. 6,00€
- ❖ Zitronen-Pie mit Baiser-Schaum und weißer Schokoladencreme. 8,00€
- ❖ Karottentorte mit Mandarinsorbet. 8,00€
- ❖ Schokolade à la Es Ventall 2018. 9,00€
- ❖ Süßes Früchte-Curry mit Joghurteis und Kokosschaum. 9,00€
- ❖ Weiße Schokoladencreme mit Limette und Basilikum und Himbeer-Texturen. 8,00€
- ❖ Geröstete Ananas, Kokos-Sorbet und Passionsfrucht-Kaltschale. 8,00€

DEGUSTATIONSMENÜ

SOMMER 2018

✿ Hausgemachte Brote zur Auswahl.

✿ 2 herzhafte Snacks.

✿ Umgekehrte Coca mit im Holzofen gerösteten Paprika, Zwiebeln und zerbrochenem Johannesbrotkeks.

✿ Knoblauch-Mandelsuppe mit Tomatentartar und Carpaccio vom ibizenkischen Kaisergranat.

✿ Schweinepfötchen mit Königsseegurke und geräucherter Aubergine.

✿ Tataki von der Bernsteinmakrele mit Algen, sautiertem Spinat und Wok-Sauce.

✿ Cremiger Reis mit ibizenkischer Garnele und Kimchi-Schaum.

✿ Landhuhn-Cannelloni mit Pilz-Bechamel und Bratensud.

✿ Rippe vom schwarzen Schwein mit Hoisin-Himbeersauce, mit Püree aus hauseigenen Kartoffeln und Sommergemüse.

✿ Caipirinha-Melone.

✿ Süßer Früchte-Curry mit Joghurt und Kokosnuss.

✿ *Petit fours.*

*Getränke nicht inbegriffen

Preis pro Person: 65€ (INKL.MWST)