



ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

- ✦ Ensalada ibicenca de pimientos asados y lomo de sardina ahumada, con aceite de romero y ajo confitado. 12,00€
- ✦ Ensalada de quínoa con pollo crujiente, fruta fresca, vinagreta de mostaza, naranja y salsa de soja. 14,00€
- ✦ Ensalada verde con mezclum de lechugas, cherrys, zanahoria, cebolla, manzana, uva fresca, aceitunas, champiñón laminado y vinagreta mediterránea. 9,00€
- ✦ Ensalada de remolacha y tomate de nuestra huerta con aguacate, albahaca y piñones. 12,00€
- ✦ Coca de algarroba con escalibada, aguacate, sardina ahumada, berenjena asada y emulsión de ajo negro. 12,00€
- ✦ Gazpacho andaluz. 6,00€
- ✦ Foie de pato mit cuit con albaricoque y tostadas de pan casero. 18,00€
- ✦ Ajo blanco con tártar de tomate de nuestro huerto, cigala ibicenca y caviar de vino tinto. 19,00€

Servicio de pan y ali-oli 2,00€ por persona.

ENTRANTES CALIENTES

- ✦ Arroz cremoso de gamba ibicenca. 21,00€
- ✦ Calamares ibicencos salteados con sobrasada y miel. 16,00€
- ✦ Croquetas caseras de gamba ibicenca. 12,00€
- ✦ Albóndigas caseras de carne mixta con salsa de tomate y verduras. 9,00€
- ✦ Manitas de cerdo deshuesadas con espardeñas y berenjena ahumada. 15,00€
- ✦ Canelón de pollo payés con bechamel de setas y jugo de rustit. 14,00€

PESCADOS

- ✦ *Bullit de Peix* con arroz a banda (min. 2 personas, precio por persona). 32,00€
- ✦ Tataky de sirvia con nuestra salsa teriyaki y salteado de espinacas y algas. 26,00€
- ✦ Lomo de rape, rissoto de hinojo y espárragos trigueros. 28,00€
- ✦ Gamba ibicenca a la plancha con ensalada verde. 39,00€
- ✦ Lomo de bacalao con crema de patata y coliflor, mini pisto de verduras y frutos secos. 22,00€

CARNES

- ✦ Steak tartar de solomillo de ternera con patatas fritas caseras. 24,00€
- ✦ Paletilla de cordero al horno de leña con verduras salteadas, cebollas caramelizadas y jugo de carne. 24,00€
- ✦ Cochinillo confitado a baja temperatura y deshuesado, dados de piña y crema de boniato asado. 25,00€
- ✦ Solomillo de ternera con canelón de pisto de champiñones, espuma de foie y salsa de Oporto. 25,00€
- ✦ Entrecot de ternera con verduras salteadas, patatas fritas y mostaza a la miel. 24,00€
- ✦ Costilla de cerdo negro con salsa hoisin de frambuesa, puré de patata de nuestro huerto y verduras de verano. 19,00€

FIDEUAS (MÍN. 2 PERSONAS. PVP POR PERSONA)

- ✦ Fideuá mixta de carne y marisco. 19,00€
- ✦ Fideuá de pescado y marisco. 26,00€
- ✦ Fideuá de verduras. 15,00€

ARROCES (MÍN. 2 PERSONAS. PVP POR PERSONA)

- ✦ Arroz seco de espardeñas y gamba. 25,00€
- ✦ Arroz a banda. 18,00€
- ✦ Paella ciega de pescado y marisco. 27,00€
- ✦ Paella mixta de carne y marisco. 19,00€
- ✦ Paella de pescado y marisco. 26,00€
- ✦ Paella de verduras. 15,00€

POR ENCARGO

- ✦ Caldereta de bogavante o langosta. P.S.M.
- ✦ Sofrit payés. 24,00€
- ✦ Arroz de matanzas. 18,00€

POSTRES

- ❖ Surtido de petit fours caseros. 6,00€
- ❖ Espuma de greixonera con crema de naranja, toffe de hierbas ibicencas, crumble de almendras y pepitas de chocolate. 6,00€
- ❖ Pie de limón con espuma de merengue y cremoso de chocolate blanco. 8,00€
- ❖ Tarta de zanahoria con sorbete de mandarina. 8,00€
- ❖ Chocolates Es Ventall 2018. 9,00€
- ❖ Curry dulce de frutas con helado de yogur y espuma de coco. 9,00€
- ❖ Cremoso de chocolate blanco con lima y albahaca y texturas de frambuesa. 8,00€
- ❖ Piña asada, sorbete de coco y sopa fría de fruta de la pasión. 8,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

VERANO 2018

- ✿ Surtido de panes caseros.
- ✿ 2 snacks salados.

✿ Coca invertida de pimientos asados al horno de leña sofrito y galleta rota de algarroba.

✿ Ajo blanco con tártar de tomate y carpaccio de cigala ibicenca.

✿ Manitas de cerdo con espardeñas y berenjena ahumada.

✿ Tataky de sirvia con algas, espinacas salteadas y salsa wok.

✿ Arroz cremoso de gamba ibicenca con espuma de kimchi.

✿ Canelón de pollo payés con bechamel de setas y jugo de rustit.

✿ Costilla de cerdo negro con salsa hoisin de frambuesa, puré de patata de nuestro huerto y verduras de verano.

✿ Melón caipirinha.

✿ Curry dulce de frutas con yogur y coco.

✿ Petit fours.

*Bebida no incluida

P.V.P. por persona: 65 € (IVA incluido)