



ENTRANTES FRÍOS

- ✦ Ensalada ibicenca de pimientos escalibados con sardina ahumada, aceite de romero y ajo frito. 12,00€
- ✦ Ensalada Cesar con pollo crujiente y bacon salteado. 14,00€
- ✦ Hummus de berenjena ahumada, tomate seco, queso de Ses Cabretes y helado de tomillo. 12,00€
- ✦ Steak Tartar de solomillo de ternera con patatas fritas de nuestro huerto. 22,00€
- ✦ Coca de sardina ahumada con aguacate, pimiento asado y ali-oli de ajo negro. 14,00€
- ✦ Ajo blanco con carpaccio de gamba ibicenca, tartar de tomate y caviar de trucha. 21,00€

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

ENTRANTES CALIENTES

- ✦ Cigala a la plancha, crema de pistacho, sofrito de tomate y aire de jamón. 21,00€
- ✦ Calamares ibicencos salteados con sobrasada y miel. 16,00€
- ✦ Manitas de cerdo deshuesadas con espardeñas y crema de berenjena ahumada. 15,00€
- ✦ Gamba roja ibicenca a la plancha con sal de Ibiza. 38,00€
- ✦ Albóndigas de cerdo negro y ternera con salsa de verduras y jugo de carne. 10,00€
- ✦ Croquetas de gamba ibicenca con mahonesa de ají. 10,00€
- ✦ Callos de ternera y cerdo a nuestra manera. 8,00€
- ✦ Arroz seco de setas y calamar. 22,00€

PESCADO

- ✦ Salmuera de pescado con arroz a banda (min. 2 personas, precio por persona). 36,00€
- ✦ Bullit de peix con arroz a banda (min. 2 personas, precio por persona). 36,00€
- ✦ Tataki de sirvia con chirivía, quínoa y salsa teriyaki. 26,00€
- ✦ Bacalao adobado frito con crema de patata, hierbas y ali-oli. 22,00€
- ✦ Pescado del día. PSM

CARNE

- ✦ Paletilla de cordero al horno de leña con verdura salteada y cebolla caramelizada. 24,00€
- ✦ Canelón de pollo payes asado con crema de setas y jugo de su cocción. 16,00€
- ✦ Entrecot de ternera con verduras salteadas, patatas de nuestra huerta y mostaza a la miel. 24,00€
- ✦ Cochinillo confitado a baja temperatura, deshuesado, dados de piña, jengibre y crema de celeri. 25,00€
- ✦ Tataki de solomillo de ternera con hinojo y helado de mostaza antigua. 26,00€
- ✦ Costilla de cerdo negro deshuesada, glaseada con hoisin de frambuesa, calabaza especiada y remolacha. 19,00€

FIDEUAS (MÍN. 2 PERSONAS. PVP POR PERSONA)

- ✦ Fideua de pescado y marisco. 26,00€
- ✦ Fideua de verduras. 18,00€

ARROCES (MÍN. 2 PERSONAS. PVP POR PERSONA)

- ✦ Arroz seco de espardeñas, sepia y gamba ibicenca. 25,00€
- ✦ Paella mixta de carne y marisco. 19,00€
- ✦ Paella de pescado y marisco. 26,00€
- ✦ Paella de verduras. 18,00€

POR ENCARGO

- ✦ Caldereta de bogavante o langosta. PSM
- ✦ Sofrit payés. 24,00€
- ✦ Arroz de matanzas. 18,00€
- ✦ Tartas de celebración

Según presupuesto

POSTRES

- ✦ Babá al ron con mango, piña y helado de vainilla crocante. 7,00€
- ✦ Tarta de zanahoria con crema de queso fresco y helado de canela. 7,00€
- ✦ Coulant de chocolate con helado de gianduja. 9,00€
- ✦ Espuma de greixonera con crema de naranja, tofe de hierbas ibicencas, crumble de algarroba y pepitas de chocolate. 6,00€
- ✦ Bizcocho semi-liquido de almendra con helado de yogur, miel y nueces. 9,00€
- ✦ Chocolates Es Ventall. 9,00€
- ✦ Tarta de queso de cabra de Ibiza "Ses Cabretes" con compota de frutos rojos y sobrete de frambuesas. 8,00€

MENÚ DEGUSTACIÓN

OTOÑO 2019

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- * Pan casero y aceite de oliva virgen extra de Ibiza.

TRAGOS Y BOCADOS

- * Crema de arroz y pescado de roca.
- * Teja de sésamo, gamba ibicenca encurtida y algas.
- * Bocadillo de calamares con sobrasada y ali-oli.

ENTRANTES

- * Cigala, pistacho, tomate y jamón ibérico.
- * Manitas de cerdo, berenjena ahumada y espardeñas.

PESCADO

- * Tataki de sirvia con quinoa, chirivía y teriyaki.
- * Arroz seco de setas y calamares

CARNE

- * Costilla de cerdo negro, calabaza especiada y remolacha.

LIMPIA BOCAS

- * Piña Caipirinha.

POSTRE

- * Tierra (remolacha, chocolate y algarroba).
- * Petit Fours.

*Bebida no incluida

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