



TAPAS

- ✦ Ensaladilla “ibicenca” con mahonesa de gamba y gambusi. 8,00€
- ✦ Patatas “bravas” de nuestro huerto. 7,00€
- ✦ Pescado del día en escabeche con vinagre de Can Rich y toque de miel de Ibiza. 12,00€
- ✦ Croquetas de gamba ibicenca con mahonesa de ají. 10,00€
- ✦ Albóndigas de carne mixta con salsa de verduras y jugo de carne. 10,00€

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

ENTRANTES

- ✦ Ensalada ibicenca de pimientos escalivados, sardina ahumada, aceite de romero y ajo confitado. 12,00€
- ✦ Ensalada de quínoa tricolor y lentejas, con frutas, verduras y vinagreta de naranja y mostaza antigua. 14,00€
- ✦ Ajoblanco con tartar de tomate, carpaccio de cigala ibicenca, picatostes de pan de algarroba y caviar de trucha. 19,00€
- ✦ Gamba ibicenca a la plancha con sal de Ibiza. 38,00€
- ✦ Calamares ibicencos salteados con sobrasada y miel. 16,00€
- ✦ Manitas de cerdo deshuesadas con espardeñas y berenjena ahumada. 15,00€
- ✦ Steak Tartar de solomillo de ternera con patatas fritas de nuestro huerto. 20,00€

PESCADOS

- ✦ Bullit de Peix con arroz a banda (min. 2 personas, precio por persona). 34,00€
- ✦ Tataky de sirvia con chirivía, quinoa y salsa teriyaki. 26,00€
- ✦ Lomo de bacalao con crema de patata y coliflor, mini pisto de verduras y frutos secos. 22,00€
- ✦ Salmuera de pescado con arroz a banda (mínimo 2 personas, precio por persona). 34,00€
- ✦ Pescado del día. PSM

CARNES

- ✦ Paletilla de cordero al horno de leña con verdura salteadas y cebolla caramelizada. 24,00€
- ✦ Cochinillo confitado a baja temperatura y deshuesado, dados de piña y crema de celerí. 25,00€
- ✦ Solomillo de ternera con canelón de pisto de champiñones, cremoso de foie de pato y salsa de Oporto. 25,00€
- ✦ Entrecot de ternera con verduras salteadas, patatas fritas y mostaza a la miel. 24,00€
- ✦ Canelones de pollo payés con bechamel de setas y jugo de asado. 16,00€

FIDEUAS (MÍN. 2 PERSONAS. PVP POR PERSONA)

- ✦ Fideuá de pollo payés con costilla de cerdo y espárragos trigueros. 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 gambas. 25,00€
- ✦ 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. PSM
- ✦ Sofrit payés. 24,00€
- ✦ Arroz de matanzas. 18,00€



POSTRES

- ❖ Espuma de greixonera con crema de naranja, tofe de hierbas ibicencas, crumble de almendras y pepitas de chocolate. 6,00€
- ❖ Chocolates Es Ventall 2019. 8,00€
- ❖ Cremoso al té negro con crujiente de caramelo, bizcocho de piñones y helado de canela. 8,00€
- ❖ Bizcocho templado de almendras con helado de yogur y nueces. 9,00€
- ❖ Tarta de queso con coulis de frutos rojos y sorbete de frambuesa. 9,00€
- ❖ Piña asada con texturas cítricas. 8,00€

MENU DESUSTACIÓN

PRIMAVERA 2019

CÓCTEL DE BIENVENIDA

- ✿ Pan de la casa y aceite de Ibiza.

SECUENCIA DE BOCADOS

- ✿ Coca de algarroba, cigala ibicenca, aire de ibérico y ajo negro.
- ✿ Croqueta de gambusí con mahonesa de ají amarillo.
- ✿ Bocadillo de calamares con sobrasada.

ENTRANTES

- ✿ Ajoblanco con tartar de tomate y carpaccio de gamba ibicenca.
- ✿ Manitas de cerdo con espardeñas y berenjena ahumada.

PESCADO

- ✿ Tataky de sirvia con chiribia, quínoa y salsa teriyaki.

CARNE

- ✿ Costilla de cerdo negro deshuesada con oshin de frambuesa, boniato y piña.

LIMPIA BOCA

POSTRE

- ✿ Esencia Floral
- ✿ Petit Fours

*Bebida no incluida

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