



## TAPAS

- ✦ 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€
- ✦ Patatas bravas de nuestra huerta. 7,00€
- ✦ Ensaladilla “ibicenca” con mahonesa de gamba y gambusi. 8,00€

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

## ENSALADAS

- ✦ Ensalada de tomate de nuestro huerto con queso de cabra de “ses cabretes”, nueces y albahaca. 10,00€
- ✦ Ensalada ibicenca de pimientos escalivados, sardina ahumada, aceite de romero y ajo confitado. 12,00€
- ✦ Ensalada de quínoa y lentejas, tomate semiseco, fruta y vinagreta de naranja y mostaza antigua. 14,00€
- ✦ Ensalada de espinacas con beicon y nueces con vinagreta de miel y balsámico. 14,00€

## ENTRANTES FRÍOS

- ✦ Gazpacho andaluz. 7,00€
- ✦ Carpaccio de ternera a baja temperatura con crema de almendra, wasabi y melón. 16,00€
- ✦ Steak Tartar de solomillo de ternera con patatas fritas de nuestro huerto. 20,00€
- ✦ Ajoblanco con carpaccio de cigala, tartar de tomate, picatostes de algarroba y huevas de trucha. 19,00€

## ENTRANTES CALIENTES

- ✦ Cigalas a la plancha, cremoso de pistacho, aire de ibérico y tomate. 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€

## PESCADO

❖ Salmuera de pescado con arroz a banda (min. 2 personas, precio por persona).	34,00€
❖ Bullit de peix con arroz a banda (min. 2 personas, precio por persona).	34,00€
❖ Arroz negro de calamar, con crema de boniato asado al horno de leña.	21,00€
❖ Tataki de sirvia con chirivía, quínoa y salsa teriyaki.	26,00€
❖ Lomo de bacalao con crema de patata y coliflor, mini pisto de verduras y frutos secos.	22,00€
❖ Pescado del día.	PSM

## CARNE

❖ Paletilla de cordero al horno de leña con verdura salteadas y cebolla caramelizada.	24,00€
❖ Canelón de pollo payes asado con crema de setas y jugo de su cocción.	16,00€
❖ Solomillo de ternera al oporto, con canelón de champiñones y espuma de foie.	25,00€
❖ 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 al jengibre y crema de celeri.	25,00€

## FIDEUAS (MÍN. 2 PERSONAS. PVP POR PERSONA)

❖ Fideua de verduras, sepia y bacalao con ali-oli.	21,00€
❖ Fideua de pollo payes y costilla de cerdo negro con espárragos trigueros.	19,00€
❖ Fideua de pescado y marisco.	26,00€
❖ Fideua de verduras.	15,00€

## 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.	15,00€

## POSTRES

✦ Espuma de greixonera con crema de naranja, tofe de hierbas ibicencas, crumble de algarroba y pepitas de chocolate.	6,00€
✦ Mojito: caramelo de ron, gel de lima y granizado de menta.	7,00€
✦ Bizcocho semi-liquido de almendra con helado de yogur y nueces.	9,00€
✦ Chocolates Es Ventall.	9,00€
✦ Cremoso de albahaca, bizcocho de cítricos, sorbete de frambuesa.	8,00€
✦ Tarta de queso de cabra de Ibiza "Ses Cabretes" con helado de higo y crumble de tomillo.	8,00€

## POR ENCARGO

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

# MENU DEGUSTACIÓN

## VERANO 2019

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

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

### TRAGOS Y BOCADOS

- \* Gazpacho de nuestro huerto.
- \* Teja de sésamo negro con gamba ibicenca curada y algas.
- \* Bocadillo de calamares con sobrasada y ali-oli.
- \* Coca de ternera a baja temperatura, almendra, yema de huevo y wasabi.

### ENTRANTES

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

### PESCADO

- \* Tataki de sirvia con quinoa, chirivía y teriyaki.
- \* Arroz negro de calamar con boniato asado.

### CARNE

- \* Costilla de cerdo negro, celeri, piña y hoisin de frambuesa.

### LIMPIA BOCAS

- \* Mojito Es Ventall

### POSTRE

- \* Esencia floral

\*Bebida no incluida  
P.V.P. por persona: 65 € (IVA incluido)