

ENTRANTS

❖ Bomba de patata del nostre hort amb salsa brava de sobressada i steak tartar.	1.U 3,00€ / 3.U 9,00€
❖ Caneló cruixent de brandada de ratlla amb caviar de truita.	1.U 3,00€ / 3.U 9,00€
❖ Croquetes de gamba eivissenca amb maionesa d'ají.	9,00€
❖ Mandonguilles de porc negre i vedella amb salsa de verdures i suc de carn.	9,00€
❖ Albergínia en tempura amb salsa de soja i mel.	8,00€
❖ Amanida de mongetes tendres amb formatge de cabra i vinagreta de mel.	12,00€
❖ Hummus d'albergínia fumada, tomàquet sec, formatge de "Ses Cabretes" i gelat de farigola.	12,00€
❖ Amanida Cèsar amb pollastre cruixent, formatge maonès curat i bacó saltejat.	14,00€
❖ Amanida de tomàquet, ceba tendra i alvocat amb pesto d'ametlles.	9,00€
❖ Carpaccio de carbassó amb formatge maonès curat i vinagreta de mel i taronja	9,00€
❖ Carpaccio de gamba eivissenca amb crema d'ametlla crua.	24,00€
❖ Gazpacho andaluz.	7,00€
❖ "Raviolis" de xai i pak choi amb albergínia i salsa de iogurt i menta.	8,00€
❖ Peus de porc desossats amb espardenyes i crema d'albergínia fumada.	15,00€
❖ Brioix de calamars saltejats amb sobressada i crema de moniato rostit.	8,00€
❖ Gambes eivissenques saltejades amb all.	23,00€

Servei de pa i allioli 2,00 € per persona.

CARN

❖ Canelons de pollastre pagès rostit amb crema de bolets i suc de la seva cocció.	16,00€
❖ Entrecot de vedella amb verdures saltejades i patates fregides.	24,00€
❖ Costella de porc negre desossada, glacejada amb hoisin de gerds i remolatxa.	19,00€
❖ Steak Tartar amb patates fregides	24,00€

