



MENÚ DEGUSTACIÓ

- * Cocktail de benvinguda
- * Servei de pa casolà i oli d'Eivissa
- * Croqueta de gamba eivissenca i ají groc
- * Caneló d'espínacs, formatge de cabra, romesco i ruca
- * Bomba de patata, salsa brava i steak tàrtar de filet de vedella
- * Remolatxa adobada, maduixa ecològica i *ajoblanco*
- * Peus de porc desossats amb espardenyes i crema d'albergínia fumada
- * Tataki de círvia, quinoa, teriyaki i xirivia
- * Raviolis de xai i bleda amb tempura d'albergínia, yogur i menta
- * Pinya Caipirinha
- * Illa d'Eivissa
- * Petit fours

Preu per persona 65€

(IVA incl.)

**ENTRANTS**

Servei de pa casolà i ali-oli	2€ per persona
Bombes de patata eivissenca amb salsa brava i steak tàrtar de filet de vedella	15€
Amanida de formatge de cabra amb vinagreta de mel i fruits secs	14€
Amanida eivissenca de pebrot vermell escalivat amb sardina fumada de i oli d'oliva de <i>Can Andreu</i>	14€
Tàrtar de remolatxa i maduixa ecològica de Sant Miquel amb ajoblanco cremós i gel d'alfàbrega	14€
Caneló templat d'espinaacs del nostre hort amb espuma de formatge de cabra <i>Ses Cabretes</i> , romescu i pesto de ruca	9€
Peus de porc desossats amb espardenyes saltejades i albergínia fumada	16€
Mandonguilles de vedella i porc negre amb suc de carn, verdures i cremós de colinap	10€
Croquetes de gamba eivissenca amb maionesa d'ají	12€
Coca de pebrot vermell escalivat amb sardina fumada i esferes d'olives <i>Kalamata</i>	12€
“Callos” de vedella i porc, estil <i>Es Ventall</i>	10€

**CARNS**

Raviolis de xai i bledes amb tempura d'albergínia, iogurt i menta	22€
Caneló de pollastre pagès amb beixamel de bolets i suc de pollastre rostit	16€
Entrecot de vedella de pastura	19€
Costella de porc negre confitada i desossada amb hoisin de gerds	16€
Steak tàrtar de filet de vedella	24€

**GUARNICIONS**

Patates fregides	4€
Pebrot vermell rostit al forn de llenya	5€
Puré de moniato rostit	4€
Parrillada de verdures acabades al forn de llenya	7€
Patates confitades al romaní amb salsa brava de sobressada	7€

* **PEIXOS**

Llom de rap amb arròs negre de calamar, favetes repelades i ali-oli	28€
Tataki de círvia amb quinoa, teriyaki i xirivia	26€
Llom de bacallà confitat amb crema de patata i pinya de col, micro pisto de verdures i fruits secs	24€
Bullit de peix amb arròs a banda (<i>mínim 2 persones, preu per persona</i>)	36€
Peix del dia	<i>p.s.m.</i>

* **ARROSSOS** (*mínim 2 persones / preu per persona*)

Paella de peix i marisc	26€
Paella mixta de carn i marisc	19€
Arròs de sípia i espadenyas amb escamarlà eivissenc	26€
Paella de verdures	18€

* **FIDEUÀ** (*mínim 2 persones / preu per persona*)

Fideuà de peix i marisc	26€
Fideuà mixta de carn i marisc	19€
Fideuà de verdures	18€

* **POSTRES**

Escuma de greixonera amb toffe d'herbes eivissenques i crumble de garrofa	6€
Pa de pessic semilíquid d'ametlles amb gelat de yogur i cireres	9€
Pastís de formatge de cabra <i>Ses Cabretes</i> amb compota de fruits vermells, sorbet de maduixa alfàbrega	8€
Xocolates <i>Es Ventall</i>	9€
Illa d'Eivissa	9€
Curri dolç de fruites amb espuma de coco i gelat de yogur	8€
Pinya colada amb sorbet de llima i gingebre	8€