



MENÚ DEGUSTACIÓN

- * Cocktail de bienvenida
- * Servicio de pan casero y aceite de Ibiza
- * Croqueta de gamba ibicenca y ají amarillo
- * Canelón de espinacas, queso de cabra, romesco y rúcula
- * Bomba de patata, salsa brava y steak tartar de solomillo de ternera
- * Remolacha encurtida, fresa eco y ajo blanco
- * Manita de cerdo deshuesada, espardeña y berenjena ahumada
- * Tataki de sirvia, quinoa, teriyaki y chirivía
- * Ravioli de cordero y acelga con tempura de berenjena, yogurt y menta
- * Piña Caipirinha
- * Isla de Ibiza
- * Petit fours

Precio por persona 65€

(IVA incl.)

**ENTRANTES**

Servicio de pan casero y ali-oli	2€ <i>por persona</i>
Bombas de patata ibicenca con salsa brava y steak tartar de solomillo de ternera	15€
Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel y frutos secos	14€
Ensalada ibicenca de pimientos asados con sardina ahumada y aceite de oliva Can Andreu	14€
Tartar de remolacha y fresa ecológica de San Miguel con ajoblanco cremoso y gel de albahaca	14€
Canelón templado de espinacas de nuestro huerto con espuma de queso de cabra <i>Ses Cabretes</i> , romesco y pesto de rúcula	9€
Manitas de cerdo deshuesadas con espardeñas salteadas y berenjena ahumada	16€
Albóndigas de ternera y cerdo negro con jugo de carne, verduras y cremoso de celeri	10€
Croquetas de gamba ibicenca con mahonesa de ají	12€
Coca de pimientos asados con sardina ahumada y esferas de aceituna <i>Kalamata</i>	12€
Callos de ternera y cerdo, estilo <i>Es Ventall</i>	10€

**CARNES**

Raviolis de cordero y acelga con tempura de berenjena, yogur y menta	22€
Canelón de pollo payés con bechamel de setas y jugo de pollo asado	16€
Entrecot de ternera de pasto	19€
Costilla de cerdo negro confitada y deshuesada con hoisin de frambuesa	16€
Steak tartar de solomillo de ternera	24€

**GUARNICIONES**

Patatas fritas	4€
Pimiento asado en horno de leña	5€
Puré de boniato asado	4€
Parrillada de verduras acabadas al horno de leña	7€
Patatas confitadas al romero con salsa brava de sobrasada	7€

* **PESCADOS**

Lomo de rape con arroz negro de calamar, habitas repeladas y ali-oli	28€
Tataki de sirvia con quinoa, teriyaki y chirivía	26€
Lomo de bacalao confitado con crema de patata y coliflor, micro pisto de verduras y frutos secos	24€
Bullit de peix con arroz a banda (mínimo 2 personas, precio por persona)	36€
Pescado del día	<i>p.s.m.</i>

* **ARROCES (mínimo 2 personas / precio por persona)**

Paella de pescado y marisco	26€
Paella mixta de carne y marisco	19€
Arroz de sepia y espardeñas con cigala ibicenca	26€
Paella de verduras	18€

* **FIDEUÁ (mínimo 2 personas / precio por persona)**

Fideuá de pescado y marisco	26€
Fideuá mixta de carne y marisco	19€
Fideuá de verduras	18€

* **POSTRES**

Espuma de greixonera con toffe de hierbas ibicencas y crumble de algarroba	6€
Bizcocho semilíquido de almendras con helado de yogur y cerezas	9€
Tarta de queso de cabra <i>Ses Cabretes</i> con compota de frutos rojos, sorbete de fresa y albahaca	8€
Chocolates <i>Es Ventall</i>	9€
Isla de Ibiza	9€
Curry dulce de frutas con espuma de coco y helado de yogur	8€
Piña colada con sorbete de lima y jengibre	8€