



ES'VENTALL

COCINA TRADICIONAL IBICENCA
DEL SIGLO XXI



MENU DE AÑO NUEVO

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

APERITIVOS

SURTIDO DE PAN CASERO

BOMBON DE FOIE Y PISTACHO

CROQUETA DE GAMBA IBICENCA CON EMULSIÓN DE AJÍ

1ER PLATO

ARROZ A LA MARINERA CON PESCADO Y MARISCOS DEL MEDITERRANEO

2º PLATO A ELEGIR ENTRE:

PESCADO

LOMO DE BACALAO CON CREMOSO DE PATATA, COLIFLOR Y MICROPISTO DE VERDURAS

O

MERLUZA EN SALSA VERDE CON VERDURAS Y ESPARDEÑAS

CARNE

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO DE LEÑA CON VERDURA SALTEADA Y CEBOLLA CAMELIZADA

O

ENTRECOT DE TERNERA DE PASTO CON SALTEADO DE SETAS Y PATATA FRITA

POSTRE

CREMOSO DE YUZU, SOPA DE ALBAHACA, SORBETE DE LIMA Y TEJA DE WANTON

PRECIO POR PERSONA 65 € POR PERSONA BEBIDA NO INCLUIDA

