

✿ **ENTRANTES**

Servicio de pan casero, alioli y olivas	4 € <i>por persona</i>
Lata de caviar Osetra (30 g) con pan tostado y mantequilla	72 €
Huevo ecológico frito en AOVE con caviar Osetra (15 g)	37 €
Croqueta de gamba ibicenca con mahonesa de ají y sashimi de gamba	4 €
Anchoa de Santoña 0.0 sobre focaccia de hierbas casera y mantequilla ahumada	8 €
Tortilla vaga de huevos ecológicos, sobrasada de <i>porc negre</i> y patata paja	16 €
Ensalada de aguacates a la plancha, burrata de granja Artina y pico de gallo mediterráneo	19 €
Salpicón de bogavante nacional, aguacate y crema de pistacho (opción caviar +18€)	35 €
Crudo de sirvia semicurada, escabeche cítrico y encurtidos	28 €
Manitas de cerdo deshuesadas, berenjena ahumada y gambas ibicencas marinadas	28 €
Tartar de remolacha encurtida y fresa, ajoblanco de coco y gel de albahaca	20 €
Kokotxas de bacalao al ajillo	29 €
Jamón ibérico con pan casero de masa madre tostado y tomate rallado	29 €

✿ **MARISCOS**

Caldereta de langosta (<i>mínimo 2 personas</i>)	180 € / Kg
Bogavante al ajillo	Nacional 160 €/Kg, Canadiense 100 €/Kg
Gamba ibicenca a la plancha	19 € / 100 g
Almejas a la marinera	36 €
Mejillones al vapor con limón y hierbas aromáticas	24 €
Ostra al natural, con caviar o escabechada con huevas de trucha	8 € natural / 18 € caviar / 9 € escabechada
Vieira semi cruda con gazpacho de pepino y cilantro (opción caviar +18€)	12 €
Langosta a la plancha	175 €/Kg
Langosta con huevos fritos y patata panadera (<i>mínimo 2 personas</i>)	180 €/Kg

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos

* **PESCADOS**

<i>Bullit de peix</i> con arroz a banda (<i>mínimo 2 personas, precio por persona</i>)	44 €
Lomo de bacalao, crema de coliflor-patata, micro pisto de verduras y frutos secos	38 €
Lomo de mero, crema de bogavante, aguacate braseado con romesco y micro ensalada	43 €
Pescado del día	<i>p.s.m.</i>

* **CARNES**

Canelón de pollo payés con bechamel de setas y jugo de asado	28 €
Costilla de <i>porc negre</i> deshuesada, salsa Kosho, tartar de piña asada y crema de boniato	34 €
Entrecot de ternera de pasto, salsa de mostaza-miel y zanahoria asada con praliné de frutos secos	38 €
Steak tartar de solomillo de ternera con patatas de nuestro huerto fritas	34 €

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

Arroz de langosta ibicenca con huevos fritos y caviar	220 €/Kg
Arroz negro con almejas, sepia y rape	32 €
Arroz ciego de bogavante	40 €
Arroz o fideuá a banda de sepia y gambas ibicencas con alioli gratinado	29 €
Arroz o fideuá de pollo payés y costilla de cerdo con habitas baby, coliflor y judías verdes	27 €
Paella o fideuá mixta de carne y marisco	28 €
Paella o fideuá de pescado y marisco	34 €
Paella o fideuá de verduras	24 €

*(IVA incl.)**Pueden consultar nuestra carta de alérgenos*



❖ POSTRES

Chocolate, caramelo y sal	12 €
“Milhojas” de pistacho y albahaca, pomelo y sorbete de limón-jengibre	12 €
“Tarte tatin” de pera, con toffee de miso y helado de haba tonka	12 €
“Café caleta” Es Ventall	12 €

El Restaurante Es Ventall nace en el año 1982 de la mano de Antonia Cardona y Miguel Bonet, ya son más de 44 años de trayectoria, ofreciendo una cocina tradicional ibicenca a fuego de leña. Actualmente somos la segunda generación al cargo de este restaurante familiar .

Queremos ofrecer y poner en valor al producto local para servir gastronomía ibicenca a quién visite nuestra casa, para ello:

- *Trabajamos en la producción de nuestras propias verduras, frutas y hortalizas, en nuestra finca agrícola situada en Es Broll de Buscastell.*
 - *Elaboramos nuestro propio pan de masa madre de larga fermentación, diariamente.*
 - *Nos abastecemos de productores locales para ofrecer producto local y de proximidad:*

Bodegas Can Rich, Can Maimó, Xumeu Vinya, Ibizkus, Aniseta, Can Andreu, Carné&Coop, Granja Artina, Can Puig, Can Puvil, Can Manyanet, Els Coronda, Ses Cabretes, Sa Reminyola, Sa Cova, Peix Nostrum.

Esperamos que lo disfrute!!

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos