

✿ **ENTRANTS**

Servei de pa casolà, allioli i olives	4 € <i>per persona</i>
Llauna de caviar Osetra (30 g) amb pa torrat i mantega	72 €
Ou ecològic fregit en AOVE i caviar Osetra (15 g)	37 €
Croqueta de gamba eivissenca, sashimi de gamba i amb maionesa d'ají groc	4 €
Anxova de Santonya 0.0 sobre focaccia cassolana amb mantega fumada	8 €
Truita oberta d'ous ecològics, sobrasada de porc negre i patates palla	16 €
Amanida d'alvocats a la planxa, burrata de granja Artina, <i>pico de gallo</i> mediterrani	19 €
Esqueixada de llamàntol nacional, alvocat i crema freda de pistatxo (opció caviar +18€)	35 €
Cru de círvia semicurada, escabetx cítric i envinagrats	28 €
Peus de porc desossats amb gamba eivissenca, crema d'albergínia fumada i suc de carn	28 €
Tàrtar de remolatxa adobada i maduixa, crema d'ametlla-coco i gel d'alfàbrega	20 €
Kokotxas de bacallà amb allada	29 €
Pernil ibèric acompanyat de pa de massa mare torrat i tomàtiga natural ratllada	29 €

✿ **MARISC**

Caldereta de llagosta	180 € / Kg
Llamàntol amb allada	Nacional 160 € / Kg, Canada 100 € / Kg
Gamba eivissenca a la planxa	19 € / 100 g
Cloïsses a la marinera	36 €
Musclos al vapor amb llimona i herbes aromàtiques	24 €
Ostra al natural, amb caviar o escabetxada amb fresses de truita 8 € natural / 18 € amb caviar / 9 € escabetxada	
Vieira semi crua amb gaspatxo de cogombre i coriandre (opció caviar +18€)	12 €
Llagosta a la plancha	175 € / Kg
Llagosta amb ous fregits i patata fornera	180€ / Kg

(IVA incl.)

Poden consultar la carta d'alergens

* **PEIXOS**

Bullit de peix amb arròs a banda (<i>mínim 2 persones, preu per persona</i>)	44 €
Llom de bacallà confitat, crema de coliflor-patata, micro samfaina de verdures i fruits secs	38 €
Llom d'anfòs amb crema de llamàntol, alvocat amb romesco i micro amanida	43 €
Peix del dia	<i>p.s.m.</i>

* **CARNS**

Canelons de pollastre pagès amb beixamel de bolets i suc de rostit	28 €
Costella de garrí de <i>porc negre</i> desossat, salsa Kosho, tartar de pinya rostida i crema de moniato	34 €
Entrecot de vedella de pastura, salsa de mostassa-mel i pastanaga rostida amb praliné de fruits secs	38 €
Steak tàrtar de filet de vedella, amb patates del nostre hort fregides	34 €

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

Arròs de llagosta amb ous fregits i caviar	220€/ Kg
Arròs negre amb cloïsses, sípia i rap	32 €
Arròs ceg de llamàntol	40 €
Arròs o fideuà a banda de sípia i gamba eivissenca, amb allioli gratinat	29 €
Arròs o fideuà de pollastre pagès i costella de porc amb coliflor, faves baby i mongetes verdes	27 €
Paella o fideuà mixta de carn i marisc	28 €
Paella o fideuà de peix i marisc	34 €
Paella o fideuà de verdures	24 €



POSTRES

Xocolata, caramel i sal	12 €
“Milfulles” de pistatxo i alfàbrega, pomelo i sorbet de llimona - gíngebre	12 €
“Tarte tatín” de pera, amb toffee de miso i gelat de fava tonka	12 €
“Café Caleta” Es Ventall	12 €

El Restaurant Es Ventall neix l'any 1982 de la mà d'Antonia Cardona i Miguel Bonet, ja són més de 44 anys de trajectòria, oferint una cuina tradicional eivissenca a foc de llenya. Actualment som la segona generació al càrreg d'aquest restaurant familiar.

Volem oferir i posar en valor el producte local per a servir gastronomia eivissenca a qui visiti la nostra casa, per a això:

- Treballem en la producció de les nostres pròpies verdures, fruites i hortalisses, a la nostra finca agrícola situada a Es Broll de Buscastell.
- Elaborem el nostre propi pa de massa mare de llarga fermentació, diàriament.
- Ens proveïm de productors locals per a oferir als nostres comensals un producte local i de proximitat: Cellers Can Rich, Can Maimó, Xumeu Vinya, Ibizkus, Aniseta, Can Andreu, Carn&Coop, Granja Artina, Can Puig, Can Puvil, Can Manyanet, Els Coronda, Ses Cabretes, Sa Reminyola, Sa Cova, Peix Nostrum.

Esperem que ho gaudeixi!!