



MENÚ DEGUSTACIÓ

- ✿ Cocktail de benvinguda
- ✿ Servei de pa casolà i oli d'Eivissa
- ✿ Croqueta de sofrit pagès amb maionesa d'ají
- ✿ *Taco* cruixent de dacsà i moll
- ✿ Caneló cruixent de *steak* tàrtar
- ✿ Tàrtar de remolatxa i maduixa amb *ajoblanco* cremós i gel d'alfàbrega
- ✿ Crema d'arròs amb escamarlà eivissenc
- ✿ Peus de porc desossats amb caviar i albergínia fumada
- ✿ Tataki de círvia amb quinoa teriyaki cítrica i xirivia
- ✿ Arròs cremós de gamba eivissenca, sípia i escuma de *kimchi*
- ✿ Caneló de pollastre pagès amb crema de bolets i suc de pollastre rostit
- ✿ Yuzu, alfàbrega i gingebre
- ✿ Petricor
- ✿ Petit fours

Preu per persona 79€

(IVA incl.)

Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens

**ENTRANTS**

Servei de pa casolà i ali-oli	2,50€ per persona
Bombes de patata eivissenca amb salsa brava i steak tàrtar de filet de vedella	15€
Amanida de carxofes, ou ecològic, formatge maonès i vinagreta de tomàquet sec i pinyons	18€
Amanida eivissenca de pebrot vermell escalivat amb sardina fumada de i oli d'oliva d'Eivissa	14€
Tàrtar de remolatxa i maduixa ecològica de <i>Sant Miquel</i> amb ajoblanco cremós i gel d'alfàbrega	16€
Arròs cremós de gamba eivissenca, sípia i escuma de <i>kimchi</i>	21€
Peus de porc desossats amb caviar i albergínia fumada	24€
Mandonguilles de vedella i porc negre amb suc de carn, verdures i cremós de colinap	12€
Croquetes de gamba eivissenca amb maionesa d'ají	15€
Coca de pebrot vermell escalivat amb sardina fumada i esferes d'olives <i>Kalamata</i>	14€
<i>Callos</i> de vedella amb peus i morro de porc	14€
Calamars eivissencs fregits amb llima i maionesa d'ají	17€

**CARNES**

Raviolis de bledes i xai amb tempura d'albergínia, iogurt i menta	22€
Caneló de pollastre pagès amb beixamel de bolets i suc de pollastre rostit	18€
Entrecot de vedella de pastura	19€
Costella de porc negre confitada i desossada amb hoisin de gerds	18€
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	11€
Patates confitades al romaní amb salsa brava	7€
Patata farcida de bolets, gratinada amb formatge maonès i bacó crispy	7€

*(IVA incl.)**Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens*

**PEIXOS**

Llom de rap amb salsa romesco i patata panadera	32€
Tataki de círvia amb quinoa, teriyaki cítrica 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 gamba eivissenca	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 Ses Cabretes amb compota de fruits vermells, sorbet de maduixa alfàbrega	8€
Xocolates Es Ventall	9€
Curri dolç de fruites amb escuma de coco i gelat de yogur	8€
Bunyols amb interior líquid de flaó	7€
Pa de pessic de carbassa, cremós de cítrics i gelat de canyella	7€

(IVA incl.)

Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens