



MENÚ DEGUSTACIÓN

- ✿ Cocktail de bienvenida
- ✿ Servicio de pan casero y aceite de Ibiza
- ✿ Croqueta de *sofrit pagés* con mahonesa de ají
- ✿ Taco crujiente de maíz y salmonete
- ✿ Canelón crujiente de steak tartar
- ✿ Tartar de remolacha y fresa con ajoblanco cremoso y gel de albahaca
- ✿ Crema de arroz con cigala ibicenca
- ✿ Manita de cerdo deshuesada, con caviar y berenjena ahumada
- ✿ Tataki de sirvia con quinoa teriyaki cítrica y chirivía
- ✿ Arroz cremoso de gamba ibicenca, sepia y espuma de *kimchi*
- ✿ Canelón de pollo payés con crema de setas y jugo de pollo asado
- ✿ Yuzu, albahaca y jengibre
- ✿ Petricor
- ✿ Petit fours

Precio por persona 79€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos

**ENTRANTES**

Servicio de pan casero y ali-oli	2,50€ <i>por persona</i>
Bombas de patata ibicenca con salsa brava y steak tartar de solomillo de ternera	15€
Ensalada de alcachofas, huevo ecológico, queso mahonés y vinágreta de tomate seco y piñones	18€
Ensalada ibicenca de pimientos asados con sardina ahumada y aceite de oliva de Ibiza	14€
Tartar de remolacha y fresa ecológica de <i>San Miguel</i> con ajoblanco cremoso y gel de albahaca	16€
Arroz cremoso de gamba ibicenca con espuma de kimchi	21€
Manitas de cerdo deshuesadas con caviar y berenjena ahumada	24€
Albóndigas de ternera y cerdo negro con jugo de carne, verduras y cremoso de celeri	12€
Croquetas de gamba ibicenca con mahonesa de ají	15€
Coca de pimientos asados con sardina ahumada y esferas de aceituna <i>Kalamata</i>	14€
Callos de ternera con manitas y morro de cerdo	14€
Calamares ibicencos fritos con lima y mahonesa de ají	17€

**CARNES**

Raviolis de acelga y cordero con tempura de berenjena, yogur y menta	22€
Canelón de pollo payés con bechamel de setas y jugo de pollo asado	18€
Entrecot de ternera de pasto	19€
Costilla de cerdo negro confitada y deshuesada con hoisin de frambuesa	18€
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	11€
Patatas confitadas al romero con salsa brava	7€
Patata rellena de seta, gratinada con queso mahonés y beicon crisspy	7€

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

**PESCADOS**

Lomo de rape con salsa romesco y patata panadera	32€
Tataki de sirvia con quinoa, teriyaki cítrica 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 negro de sepia y rape con gamba ibicenca	24€
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€
Curry dulce de frutas con espuma de coco y helado de yogur	8€
Buñuelos con interior líquido de flaó	7€
Bizcocho de calabaza, cremoso de cítricos y helado de canela	7€

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