



## MENÚ DEGUSTACIÓ

- \* Cocktail de benvinguda
- \* Servei de pa casolà i oli d'Eivissa
- \* Croqueta de gamba eivissenca i ají groc
- \* Bomba de patata, salsa brava i steak tàrtar de filet de vedella
- \* Escamarlà eivissenc a la planxa, crema de tomàquet i sorbet d' AOVE
- \* Remolatxa adobada, maduixa ecològica i *ajoblanco*
- \* Peus de porc desossats amb espardenyes i crema d'albergínia fumada
- \* Arròs cremós de calamars i algues
- \* Raviolis de bleda i xai amb tempura d'albergínia, yogur i menta
- \* Meló mojito
- \* Paisatge marí
- \* Petit fours

*Preu per persona 70€*

*(IVA incl.)*

*Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens*

**ENTRANTS**

Servei de pa casolà i ali-oli	2€ per persona
Bombes de patata eivissenca amb salsa brava i steak tàrtar de filet de vedella	15€
Amanida de tomàquet i formatge maonès curat amb pesto d'alfàbrega	14€
Amanida eivissenca de pebrot vermell escalivat amb sardina fumada de i oli d'oliva de <i>Can Andreu</i>	14€
Tàrtar de remolatxa i maduixa ecològica de <i>Sant Miquel</i> amb ajoblanco cremós i gel d'alfàbrega	14€
Tàrtar de tomàquet del nostre hort amb sorbet d' AOVE	14€
Peus de porc desossats amb espardenyes saltejades i albergínia fumada	16€
Mandonguilles de vedella i porc negre amb suc de carn, verdures i cremós de colinap	10€
Croquetes de gamba eivissenca amb maionesa d'ají	12€
Coca de pebrot vermell escalivat amb sardina fumada i esferes d'olives <i>Kalamata</i>	12€
Crema freda de tomàquet amb sorbet de tomàquet i alfàbrega i olives <i>Kalamata</i>	16€
Hummus d'albergínia fumada amb formatge de cabra <i>Ses Cabretes</i> i gelat de farigola	16€

**CARNS**

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	16€
Entrecot de vedella de pastura	19€
Costella de porc negre confitada i desossada amb hoisin de gerds	16€
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€

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

\* **PEIXOS**

Llom de déntol amb crema d'ametlla, coco i tàrtar de tomàquet	36€
Tataki de círvia amb quinoa, teriyaki 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 espardenyès 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 <i>Ses Cabretes</i> amb compota de fruits vermells, sorbet de maduixa alfàbrega	8€
Xocolates <i>Es Ventall</i>	9€
Curri dolç de fruites amb escuma de coco i gelat de yogur	8€
Carpaccio de síndria a baixa temperatura amb granissat d' Eivigin i oli de menta	9€
Cremós de yuzu amb sopa freda d'alfàbrega i sorbet de llimona i gingebre	8€

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