



MENÚ DEGUSTACIÓN

- * Cocktail de bienvenida
- * Servicio de pan casero y aceite de Ibiza
- * Croqueta de gamba ibicenca y ají amarillo
- * Bomba de patata, salsa brava y steak tartar de solomillo de ternera
- * Cigala ibicenca a la plancha, crema de tomate y sorbete de AOVE
- * Remolacha encurtida, fresa eco y ajoblanco
- * Manita de cerdo deshuesada, espardeña y berenjena ahumada
- * Arroz cremoso de algas y calamar
- * Raviolis de acelga y cordero con tempura de berenjena, yogurt y menta
- * Melón mojito
- * Paisaje marino
- * Petit fours

Precio por persona 70€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos



ENTRANTES

Servicio de pan casero y ali-oli	2€ por persona
Bombas de patata ibicenca con salsa brava y steak tartar de solomillo de ternera	15€
Ensalada de tomate y queso mahonés curado con pesto de albahaca	14€
Ensalada ibicenca de pimientos asados con sardina ahumada y aceite de oliva <i>Can Andreu</i>	14€
Tartar de remolacha y fresa ecológica de <i>San Miguel</i> con ajoblanco cremoso y gel de albahaca	14€
Tartar de tomate de nuestro huerto con sorbete de AOVE	14€
Manitas de cerdo deshuesadas con espardeñas salteadas y berenjena ahumada	16€
Albóndigas de ternera y cerdo negro con jugo de carne, verduras y cremoso de celeri	10€
Croquetas de gamba ibicenca con mahonesa de ají	12€
Coca de pimientos asados con sardina ahumada y esferas de aceituna <i>Kalamata</i>	12€
Crema fría de tomate con sorbete de tomate y albahaca y aceitunas de <i>Kalamata</i>	16€
Humus de berenjena ahumada con queso de cabra <i>Ses Cabretes</i> y helado de tomillo	16€



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	16€
Entrecot de ternera de pasto	19€
Costilla de cerdo negro confitada y deshuesada con hoisin de frambuesa	16€
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€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos

* **PESCADOS**

Lomo de denton con crema de almendra, coco y tartar de tomate	36€
Tataki de sirvia con quinoa, teriyaki 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 de sepia y espardeñas con gamba ibicenca	26€
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€
Carpaccio de sandía a baja temperatura con granizado de Eivigin y aceite de menta	9€
Cremoso de yuzu con sopa fría de albahaca y sorbete de limón y jengibre	8€

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