



MENÚ DEGUSTACIÓ

- ✿ Servei de pa casolà i oli d'Eivissa
- ✿ Bombó líquid de vermut i taronja sanguina i or
- ✿ Bunyol de sobrassada i mel
- ✿ Pollastre i ametlla
- ✿ Amanida líquida amb tataki de círvia, caviar i xirivía
- ✿ Tàrtar de remolatxa i maduixa amb crema d'ametlla i coco i gel d'alfàbrega
- ✿ Escamarlà eivissenc amb crema de peix de roca i aromàtics
- ✿ Peus de porc desossats amb gamba eivissenca i albergínia fumada
- ✿ Arròs cremós de gamba eivissenca, sípia i escuma de *kimchi*
- ✿ Cabrit de Can Fontet dessosat amb fruits secs estil marroquí y bombó de foie
- ✿ Essència floral 2022
- ✿ Camp eivissenc
- ✿ Petit fours

Preu per persona 80€

(IVA incl.)

Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens

**ENTRANTS**

Servei de pa casolà i all-oli	2,50€ <i>per persona</i>
Llauna de cavier Oscietra, 30 grams	48€
Amanida de carxofes, ou ecològic, formatge maonès i vinagreta de tomàquet sec i pinyons	19€
Amanida eivissenca de pebrot vermell escalivat amb sardina fumada de i oli d'oliva d'Eivissa	17€
Tàrtar de remolatxa i maduixa ecològica de <i>Sant Miquel</i> amb ajoblanco cremós i gel d'alfàbrega	18€
Mandonguilles de vedella i porc negre amb suc de carn, verdures i cremós de colinap	15€
Croquetes de gamba eivissenca amb maionesa d'ají i sashimi de gambusí	19€
Peus de porc desossats amb escamarlà eivissenc, albergínia fumada i suc de carn	26€
Coca de pebrot vermell escalivat amb sardina fumada i esferes d'olives <i>Kalamata</i>	14€
Tartar de llobarro amb alvocat i poma verda	23€
Gamba eivissenca a l'all	27€

CARNS

<i>Callos</i> de vedella amb peus i morro de porc, ou ecològic ferrat i patates fregides	17€
Garrí de Sant Miquel dessosat amb crema de colinap i pinya osmotitzada amb almíbar de gingebre	27€
Cabrit de Can Fontet amb fruits secs estil marroquí i bombó de foie	27€
Entrecot de vedella amb mostasa de mel i bombes de patates del nostre hort	25€
Caneló de pollastre pagès amb beixamel de bolets i suc de pollastre rostit	23€
Steak tàrtar de filet de vedella amb patates fregides del nostre hort	26€

GUARNICIONS

Patates fregides	4€
Pebrot vermell rostit al forn de llenya	6€
Puré de moniato rostit	6€
Parrillada de verdures acabades al forn de llenya amb suc de pebrot rostit, mel i romaní	14€
Cors de lletuga a la planxa amb vinagreta de tomàquet sec	7€

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

**PEIXOS**

Bullit de peix amb arròs a banda (<i>mínim 2 persones, preu per persona</i>)	38€
Llom de rap amb olives negres, romesco i cors de lletuga a la planxa amb vinagreta de tomàquet sec	34€
Llom de bacallà confitat amb crema de patata i pinya de col, pisto de verdures i fruits secs	27€
Llom de llobarro amb crema de ametlla i coco, tàrtar de tomàquet i colinap	34€
Peix del dia	<i>p.s.m.</i>

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

Paella de peix i marisc	28€
Paella mixta de carn i marisc	20€
Arròs a banda de sípia i gamba eivissenca i all-oli	24€
Arròs negre amb sípia, rap i gamba eivissenca	26€
Paella de verdures	18€

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

Fideuà de peix i marisc	28€
Fideuà mixta de carn i marisc	20€
Fideuà de verdures	18€

POSTRES

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	10€
Xocolates Es Ventall	10€
Curri dolç de fruites amb escuma de coco i gelat de yogur	9€
Brownie de xocolata amb gelat de caramel a la sal i praliné de cacahuet (recomanat per dos persones)	12€
Babà, licor de frígola, amanida de cítrics i gelat de vainilla cruixent	9€

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