



## MENÚ DEGUSTACIÓ

- ❖ Servei de pa casolà i oli d'Eivissa
- ❖ Bombó líquid de vermut i taronja sanguina i or
- ❖ Bunyol de formatge de cabra *Ses Cabretes* i mel
- ❖ Pollastre i ametlla
- ❖ Sopa freda d'arros i aromatics 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 freda de tomata, sorbet de tomata i alfàbrega i caviar de AOVE
- ❖ Peus de porc desossats amb gamba eivissenca i albergínia fumada
- ❖ Arròs cremós de gamba eivissenca, sípia i escuma de *kimchi*
- ❖ Garrí de *Sa Cova* dessosat amb meló-caipirinya i cremós de colinap
- ❖ Cogombre, poma i alfàbrega
- ❖ 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>
Amanida de tomata eivissenca, burrata, pesto, fruits secs i pols d'olives negres	19€
Mandonguilles de vedella i porc negre amb suc de carn, verdures i cremós de colinap	15€
Coca de tomàtigueques seques amb sardina fumada i olives <i>Kalamata</i>	14€
Tàrtar de remolatxa i maduixa ecològica amb crema de ametlla-coco i gel d'alfàbrega	18€
Crema de tomàquets del nostre hort amb escamarlà eivissenc i sorbet de tomàquet i alfàbrega	25€
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€
Tartar de llobarro amb alvocat i poma verda	23€
Llauna de cavier Oscietra, 30 grams	48€



## CARNS

Garrí de Sant Miquel dessosat amb meló-caipirinha i cremós de colinap	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

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

(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€
Tataki de sírvia amb amanida de quinoa, teriyaki y crema de xirivia (extra de caviar Oscietra +15€)	32€
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

Xocolates Es Ventall	10€
Curri dolç de fruites amb escuma de coco i gelat de yogur	9€
Pastís de formatge de cabra Ses Cabretes amb compota de fruits vermells, sorbet de maduixa alfàbrega	10€
Brownie de xocolata amb gelat de caramel a la sal i praliné de cacahuet (recomanat per dos persones)	12€
Carpaccio de síndria a baixa temperatura amb oli d'herbabona i sorbet de gin-tonic	9€
“Milfulles” de pistatxo i alfàbrega amb sorbet de llimó i gingebre	10€

(IVA incl.)

Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens