



MENÚ DEGUSTACIÓN

- ✿ Servicio de pan casero y aceite de Ibiza
- ✿ Bombón líquido de vermut y naranja sanguina y oro
- ✿ Buñuelo de sobrasada y miel
- ✿ Pollo y almendra
- ✿ Sopa de hojas verdes con tataki de sirvia, caviar y chirivía
- ✿ Tartar de remolacha y fresa con ajo blanco cremoso y gel de albahaca
- ✿ Cigala ibicenca con crema de pescado de roca y aromáticos
- ✿ Manita de cerdo deshuesada, con gamba ibicenca y berenjena ahumada
- ✿ Arroz cremoso de gamba ibicenca, sepia y espuma de *kimchi*
- ✿ Cabrito de Can Fontet deshuesado con frutos secos estilo marroquí y bombón de foie
- ✿ Esencia floral 2022
- ✿ Campo ibicenco
- ✿ Petit fours

Precio por persona 80€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos

✿ **ENTRANTES**

Servicio de pan casero y ali-oli	2,50€ <i>por persona</i>
Lata de caviar Oscietra (30 gramos)	48€
Ensalada de alcachofas, huevo ecológico, queso mahonés y vinágreta de tomate seco y piñones	19€
Ensalada ibicenca de pimientos asados con sardina ahumada y aceite de oliva de Ibiza	17€
Tartar de remolacha y fresa ecológica de <i>San Miguel</i> con ajoblanco cremoso y gel de albahaca	18€
Albóndigas de ternera y cerdo negro con jugo de carne, verduras y cremoso de celerí	15€
Croquetas de gamba ibicenca con mahonesa de ají y sashimi de gamba	19€
Manitas de cerdo deshuesadas con berenjena ahumada, cigala ibicenca y fondo de carne	26€
Coca de pimientos asados con sardina ahumada y esferas de aceituna <i>Kalamata</i>	14€
Tartar de lubina con aguacate y manzana verde	23€
Gambas ibicencas al ajillo	27€

✿ **CARNES**

Callos de ternera con manitas y morro de cerdo, huevo ecológico frito y patatas fritas	14€
Cochinillo de San Miguel deshuesado con crema de celerí y piña osmotizada con almíbar de jengibre	27€
Cabrito de Can Fontet con frutos secos al estilo marroquí y bombon de foie	27€
Entrecot de ternera con mostaza de miel y bombas de patata de nuestro huerto	25€
Canelones de pollo payés con bechamel de setas y jugo de pollo asado	23€
Steak tartar de solomillo de ternera con patatas fritas de nuestro huerto	26€

✿ **GUARNICIONES**

Patatas fritas	4€
Pimiento asado en horno de leña	6€
Puré de boniato asado	6€
Parrillada de verduras acabadas al horno de leña con jugo de pimiento asado, miel y romero	14€
Cogollos de lechuga a la plancha con vinágreta de tomate seco	7€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos



* PESCADOS

Bullit de peix con arroz a banda (mínimo 2 personas, precio por persona)	38€
Lomo de rape con aceitunas negras, romesco y cogollos de lechuga a la plancha con vinagreta de tomate seco	34€
Lomo de bacalao confitado con crema de patata y coliflor, pisto de verduras y frutos secos	27€
Lomo de lubina con crema de almendra y coco, tartar de tomate y puré de chirivía	34€
Pescado del día	<i>p.s.m.</i>

* ARROCES (mínimo 2 personas / precio por persona)

Paella de pescado y marisco	28€
Paella mixta de carne y marisco	20€
Arroz a banda de gamba y sepia con alioli	24€
Arroz negro de sepia, rape y gamba ibicenca	26€
Paella de verduras	18€

* FIDEUÁ (mínimo 2 personas / precio por persona)

Fideuá de pescado y marisco	28€
Fideuá mixta de carne y marisco	20€
Fideuá de verduras	18€

* POSTRES

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	10€
Chocolates <i>Es Ventall</i>	10€
Curry dulce de frutas con espuma de coco y helado de yogur	9€
Brownie de chocolate con helado de caramelo a la sal y praliné de cacahuete (<i>recomendado para 2 personas</i>)	12€
Babá con licor de frígola, ensalada de cítricos y helado de vainilla crujiente	9€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos