



MENÚ DEGUSTACIÓN

- ✿ Servicio de pan casero y aceite de Ibiza
- ✿ Bombón líquido de hierbas ibicencas caseras e higos
- ✿ Buñuelo de queso de cabra *Ses Cabretes* y miel
- ✿ Pollo y almendra
- ✿ Sopa fría de arroz y aromáticos con tataki de sirvia, caviar y chirivía
- ✿ Tartar de remolacha y fresa con ajoblanco cremoso y gel de albahaca
- ✿ Cigala ibicenca con crema fría de tomate, sorbete de tomate y albahaca y caviar de AOVE
- ✿ Manita de cerdo deshuesada con gamba ibicenca y berenjena ahumada
- ✿ Arroz cremoso de gamba ibicenca, sepia y espuma de *kimchi*
- ✿ Cochinitillo de *Sa Cova* deshuesado con melón-caipirinha y cremoso de céleri
- ✿ Pepino, manzana y albahaca
- ✿ Campo ibicenco
- ✿ Petit fours

Precio por persona 80€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos



✿ ENTRANTE

Servicio de pan casero y ali-oli	2,50€ <i>por persona</i>
Ensalada de tomate ibicenco, burrata, pesto, frutos secos y polvo de aceitunas negras	19€
Albóndigas de ternera y cerdo negro, cremoso de céleri, jugo de carne y verduras	15€
Coca de tomates secos con sardina ahumada y aceitunas <i>Kalamata</i>	17€
Tartar de remolacha y fresa ecológica, crema de almendra-coco y gel de albahaca	18€
Crema de tomate de nuestra huerta con cigalas ibicencas y sorbete de tomate y albahaca	25€
Croqueta de gamba ibicenca con mahonesa de ají y sashimi de gambusí	19€
Manitas de cerdo deshuesadas con berenjena ahumada, cigala ibicenca y fondo de carne	26€
Tartar de lubina con aguacate, manzana verde y crujiente de alga nori	23€
Lata de caviar Oscietra 30 grs	48€

✿ CARNES

Cochinillo de <i>Sa Cova</i> deshuesado con melón-caipirinha y cremoso de céleri	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 asado	23€
Steak Tartar de solomillo de ternera con patatas fritas de nuestro huerto	26€

✿ GUARNICIONES

Pimiento asado al horno de leña	6€
Cogollos de lechuga a la plancha con vinagreta de tomate seco	7€
Patatas fritas caseras	4€
Parrillada de verduras acabada al horno de leña con jugo de pimiento asado, miel y romero	14€
Pure de boniato asado	6€

(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 rebozado de aceitunas negras, romesco, cogollos a la plancha y vinagreta de tomate seco	34€
Lomo de bacalao con crema de patata-coliflor, micro pisto de verduras y frutos secos	27€
Lomo de lubina con crema de almendra-coco, tartar de tomate y chirivía	34€
Tataki de Sirvia con ensalada de quinoa, teriyaki y crema de chirivía (extra de caviar Oscietra +15€)	32€
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 sepia y gamba ibicenca con ali-oli	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**

Chocolates Es Ventall	10€
Curry dulce de frutas con espuma de coco y helado de yogurt	9€
Tarta de queso de <i>Ses Cabretes</i> con sorbete de fresa y albahaca	10€
Brownie de chocolate con helado de caramelo a la sal y praliné de cacahuete	12€
Carpaccio de sandía a baja temperatura con aceite de hierbabuena y sorbete de gin-tonic	9€
“Milhojas” de pistacho y albahaca con sorbete de limón y jengibre	10€

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