



MENÚ DEGUSTACIÓ TARDOR

- ✿ Servei de pa casolà i oli d'oliva d'Eivissa
- ✿ Bombó líquid de vermut vermell de Can Rich y taronja sanguina.
- ✿ Tartar de círvia, alvocat i poma.
- ✿ Croqueta de gamba eivissenca amb maionesa d'ají groc.
- ✿ Pollastre amb ametlla i garrova.
- ✿ Bunyol de sobrassada amb mel.
- ✿ Coca de tomàtigs seques amb sardina fumada i olives *Kalamata*
- ✿ Crema de carbassa, formatge de cabra, espècies i gamba eivissenca.
- ✿ Albergínia rostida, praliné de fruits secs, crema d'alfàbrega i gel de yuzu.
- ✿ Ventresca de tonyina brasejada, tomàquet i aove.
- ✿ Anyell, bleda, fruits secs i iogurt.
- ✿ Espatlla d'anyell com va ensenyar-me el meu pare.
- ✿ Cogombre, poma i alfàbrega.
- ✿ Blanc.
- ✿ Petit fours.

Preu per persona: 85€

(IVA incl.)

Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens



MENÚ DEGUSTACIÓ TARDOR HOMENATGE

- ✿ Servei de pa casolà i oli d'oliva d'Eivissa
- ✿ Bombó líquid de vermut vermell de Can Rich y taronja sanguina.
- ✿ Tartar de círvia, alvocat i poma.
- ✿ Croqueta de gamba eivissenca amb maionesa d'ají groc.
- ✿ Pollastre amb ametlla i garrova.
- ✿ Bunyol de sobrassada amb mel.
- ✿ Coca de tomàtigs seques amb sardina fumada i olives Kalamata
- ✿ Tartar de remolatxa i fresa amb crema de ametlla-coco.
- ✿ Crema de carbassa, formatge de cabra, espècies i gamba eivissenca.
- ✿ Albergínia rostida, praliné de fruits secs, crema d'alfàbrega i gel de yuzu.
- ✿ Arròs cremós de gamba amb kimchi i llima
- ✿ Ventresca de tonyina brasejada, tomàquet i aove.
- ✿ Anyell, bleda, fruits secs i iogurt.
- ✿ Espatlla d'anyell com va ensenyar-me el meu pare.
- ✿ Cogombre, poma i alfàbrega.
- ✿ Formatge fresc, mel i safrà.
- ✿ Blanc.
- ✿ Petit fours.

Preu per persona: 120€

(IVA incl.)

Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens

✿ ENTRANTS

Servei de pa casolà i all-oli	2,50€ per persona
Llauna de caviar Oscietra (30 grams) amb pa i mantega	48€
Amanida de carxofes, ou ecològic, formatge maonès, cremós de mascarpone i anxoves	19€
Tàrtar de remolatxa i maduixa ecològica amb crema d'ametlla-coco i gel d'alfàbrega	18€
Mandonguilles de vedella i porc negre amb suc de carn, verdures i cremós de celerí	15€
Croquetes de gamba eivissenca amb maionesa d'ají i sashimi de gamba	19€
Peus de porc desossats amb albergínia fumada, escamarlà eivissenc i suc de carn	26€
Coca de tomàquets semisecs amb sardina fumada i esferes d'olives <i>Kalamata</i>	17€
Tàrtar de llobarro amb alvocat i poma verda i cruixent d'alga nori	23€
Albergínia rostida amb crema d'alfàbrega, praliné de fruits secs i gel de yuzu	15€
Ous ecològics fregits en AOVE amb sobrassada, tòfona fresca i patates amb all i pebrots	21€

✿ CARNES

Espatlla de xai rostida al forn de llenya recepta del pare	32€
Garrí de Sant Miquel desossat amb cremós de celerí i pinya caipirinha	29€
Costella de porc desossada amb moniato rostit, remolatxa encurtida i hoisin de gerds	28€
Entrecot de vedella amb mostassa de mel i patates fregides amb pebrot i alls	27€
Canelons de pollastre pagès amb beixamel de bolets, suc de rostit i tòfona fresca	25€
Steak tartar de filet de vedella amb patates fregides (extra tòfona fresca 6€)	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€
Amanida verda	12€

(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>)	39€
Tataki de Sirvia amb amanida de quinoa, teriyaki i crema de xirivia (extra de caviar Oscietra 15€)	32€
Llom de bacallà confitat amb crema de patata i pinya de col, pisto de verdures i fruits secs	27€
Tàrtar de tonyina d'almadrava amb ou ecològic estrellat i patates palla (extra tòfona fresca 6€)	36€
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

Xocolata, cafè i avellana	10€
Curri dolç de fruites amb escuma de coco i gelat de yogur	9€
Pastís de formatge de cabra <i>Ses Cabretes</i> amb compota de fruits vermells, sorbet de maduixa alfàbrega	10€
“Milfulles” de pistatxo i alfàbrega amb sorbet de llimona i gingebre	10€
Pastís de poma amb gelat de fava tonka	10€
Formatge fresc, mel i safrà	9€