



MENÚ DEGUSTACIÓN

- ✿ Servicio de pan casero y aceite de Ibiza
- ✿ Bombón líquido de vermut rojo de Can Rich y naranja sanguina.
- ✿ Tartar de sirvia, aguacate y manzana.
- ✿ Croqueta de gamba ibicenca con ají amarillo.
- ✿ Pollo con almendra y algarroba.
- ✿ Buñuelo de sobrasada con miel.
- ✿ Coca de tomate semiseco, sardina ahumada y olivas de kalamata.
- ✿ Crema de calabaza, queso de cabra, especias y gamba ibicenca.
- ✿ Berenjena asada, praliné de frutos secos y crema de albahaca.
- ✿ Ventresca de atún braseado, tomate y aove.
- ✿ Cordero, acelga, frutas secas y yogur.
- ✿ Paletilla de cordero como me enseñó mi padre.
- ✿ Pepino, manzana y albahaca.
- ✿ Blanco.
- ✿ Petit fours.

Precio por persona 85€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos



MENÚ DEGUSTACIÓN OTOÑO HOMENAJE

- ✿ Servicio de pan casero y aceite de Ibiza
- ✿ Bombón líquido de vermut rojo de Can Rich y naranja sanguina.
- ✿ Tartar de sirvia, aguacate y manzana.
- ✿ Croqueta de gamba ibicenca con ají amarillo.
- ✿ Pollo con almendra y algarroba
- ✿ Buñuelo de sobrasada con miel.
- ✿ Coca de tomate semiseco, sardina ahumada y olivas de kalamata.
- ✿ Tartar de remolacha y fresa con crema de almendra-coco.
- ✿ Crema de calabaza, queso de cabra, especias y gamba ibicenca.
- ✿ Berenjena asada, praliné de frutos secos, crema de albahaca y gel de yuzu.
- ✿ Arroz cremoso de gamba con kimchi y lima
- ✿ Ventresca de atún braseado, tomate y aove.
- ✿ Cordero, acelga, frutas secas y yogur
- ✿ Paletilla de cordero como me enseñó mi padre.
- ✿ Pepino, manzana y albahaca
- ✿ Queso fresco, miel y azafrán
- ✿ Blanco
- ✿ Petit fours

Precio por persona: 120€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos

 **ENTRANTE**

Servicio de pan casero y ali-oli	2,50€ <i>por persona</i>
Lata de caviar Oscietra (30 gramos) con pan y mantequilla	48€
Ensalada de alcachofas, huevo ecológico, queso mahonés, cremoso de mascarpone y anchoas	19€
Tartar de remolacha y fresa ecológica con crema de almendra-coco 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 tomates semisecos con sardina ahumada y esferas de aceituna <i>Kalamata</i>	17€
Tartar de lubina con aguacate y manzana verde y crujiente de alga nori	23€
Berenjena asada con crema de albahaca, praliné de frutos secos y gel de yuzu	15€
Huevos ecológicos fritos en AOVE con sobrasada, trufa fresca y patatas con ajo y pimientos	21€

CARNES

Paletilla de cordero asada al horno de leña receta de papá	32€
Cochinillo de San Miguel deshuesado con cremoso de celerí y piña caipiriña	29€
Costilla de cerdo deshuesada con boniato asado, remolacha encurtida y hoisin de frambuesa	28€
Entrecot de ternera con mostaza de miel y patatas fritas con pimiento y ajos	27€
Canelones de pollo payés con bechamel de setas, jugo de asado y trufa fresca	25€
Steak tartar de solomillo de ternera con patatas fritas (extra trufa fresca 6€)	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 vinagreta de tomate seco	7€
Ensalada verde	12€

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

 **PESCADOS**

Bullit de peix con arroz a banda (mínimo 2 personas, precio por persona)	39€
Tataki de Sirvia con ensalada de quinoa, teriyaki y crema de chirivia (extra de caviar Oscietra 15€)	32€
Lomo de bacalao confitado con crema de patata y coliflor, pisto de verduras y frutos secos	27€
Tartar de atún de almadraba con huevo ecológico estrellado y patatas paja (extra trufa fresca 6€)	36€
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

Chocolate, café y avellana	10€
Curry dulce de frutas con espuma de coco y helado de yogur	9€
Tarta de queso de cabra <i>Ses Cabretes</i> con compota de frutos rojos, sorbete de fresa y albahaca	10€
“Milhojas” de pistacho y albahaca con sorbete de limón y jengibre	10€
Tarta de manzana con helado de haba tonka	10€
Queso fresco, miel y azafrán	9€

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