



## MENÚ DEGUSTACIÓ

- ✿ Servei de pa casolà i oli d'Eivissa
- ✿ Croqueta de gamba eivissenca, sashimi de gambusí i maionesa d'aji
- ✿ Bombó d'Eivigin - poma - herbasana
- ✿ Profiterola de tomàquet sec, formatge de cabra *Ses Cabretes* i oliva Kalamata
- ✿ Cruixent d'arròs amb tàrtar de gamba i els seus caps
- ✿ Teula de sèsam negre i fava de cacau, tonyina i caviar
- ✿ Pa xinès de guisat de calamars amb sobrassada
- ✿ Crema de tomàquet verd amb sorbet d'oli OVE i gamba eivissenca
- ✿ Tàrtar de remolatxa i maduixa ecològica amb crema d'ametlla-coco i gel d'alfàbrega
- ✿ Tataki de ventresca de tonyina amb quinoa, celerí i aire de citronel·la
- ✿ Garrí de Sant Miquel a baixa temperatura amb meló-caipirinha i moniato
- ✿ Verd
- ✿ Taronja
- ✿ Petit fous

*Preu per persona 97€*

*Opció de maridatge 50€*

*(IVA incl.)*

*Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens*



## ✿ ENTRANTS

Servei de pa casolà i allioli	2,50€ per persona
Llauna de caviar (30 gr.) amb pa torrat i mantega	50€
Amanida de tomàquet eivissenc amb burrata de vaca d'Eivissa, pistatxos, alfàbrega i maduixes	19€
Tàrtar de remolatxa i maduixa ecològica amb crema d'atmetlla - coco i gel d'alfàbrega	18€
Tataki de ventresca de tonyina amb teriyaki, quinoa i celerí (opció caviar +15€)	23€
Ceviche de dentol amb llet de tigre de cítrics i chips de moniato	29€
Croquetes de gamba eivissenca amb maionesa d'ají i sashimi de gamba	19€
Esqueixada de llamàntol amb crema freda de pistatxo (opció caviar +15€)	34€
Burrata de vaca d'Eivissa amb sobrassada, maduixa i alfàbrega	14€
Peus de porc desossats amb gamba eivissenca i albergínia fumada	26€
Albergínia rostida al forn de llenya amb praliné de fruits secs, crema d'alfàbrega i cítrics	17€
Tartar de llobarro amb alvocat i poma verda	25€
Crema freda de tomàquet amb sorbet d'oli OVE i gamba eivissenca a la planxa	26€

## ✿ PEIXOS

Bullit de peix amb arròs a banda ( <i>mínim 2 persones, preu per persona</i> )	39€
Peça de peix sencera al forn de llenya amb patata panadera i verdures	<i>p.s.m.</i>
Bacallà confitat amb crema de patata-coliflor, micropisto de verdures i fruits secs	28€
Tàrtar de ventresca de tonyina amb ou ecològic estrellat i patata palla (opció extra caviar +15€)	36€
Llom d'anfòs amb sofregit de tomàquet de la güela i aire Thai	38€
Peix del dia	<i>p.s.m.</i>



## ✿ CARNS

Carrè de xai dessosat farcit de foie i fruits secs, albergínia rostida i crema d'alfàbrega	42€
Costella de porc negre dessosada, hoisin de gerds, moniato i remolatxa encurtida	28€
Entrecot de vedella amb porros confitats, salsa brava i crema de formatge blau	28€
Chuletón de vedella (1kg aprox.) acabat en forn de llenya amb patates fregides amb pebreres i alls	65€/Kg
Steak tàrtar de filet de vedella tallat a ganivet amb patates fregides del nostre hort	29€

## ✿ ARROSSOS (mínim 2 persones / preu per persona)

Paella de peix i marisc	28€
Paella mixta de carn i marisc	20€
Arròs a banda de gamba eivissenca i sípia amb allioli	24€
Arròs negre de sípia, rap i gamba eivissenca	26€
Arròs ceg de llamàntol nacional i sípia	36€
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, caramel i sal	10€
Pastís de formatge de cabra <i>Ses Cabretes</i> amb salsa de fruits vermells, sorbet de maduixa i alfàbrega	10€
“Milfulles” de pistatxo i alfàbrega, cítrics i sorbet de llimona - gingebre	9€
“Pastís de poma” amb gelat de fava tonka	9€
Carpaccio de síndria a baixa temperatura, oli de menta i sorbet de gintònic	9€
Curry dolç de fruites amb gelat de iogurt i espuma de coco	9€

(IVA incl.)

Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens