



MENÚ DEGUSTACIÓ

- ✿ Servei de pa casolà i oli d'Eivissa
- ✿ Bombó d'Eivigin – poma - herbabona
- ✿ Croqueta de gamba eivissenca, sashimi de gambusí i maionesa d'ají
- ✿ Profiterola de tomàquet sec, formatge de cabra “Ses Cabretes” i oliva kalamata
- ✿ Tàrtar de tonyina – sorbet de llima i coriandre
- ✿ Entrepà de calamars amb sobrasada i alioli d'all negre
- ✿ Tàrtar de remolatxa i maduixa
- ✿ Peix del dia amb sofrit de tomàquet de la güela i aire thai
- ✿ Carrè de xai farcit de fruits secs i albergínia rostida
- ✿ Ambrosia
- ✿ Verd
- ✿ Petit fours

Preu per persona 90€

✿ **ENTRANTS**

Servei de pa casolà i all-oli	2,50€ <i>per persona</i>
Llauna de cavier amb pa torrat i mantega	50€
Amanida de carxofes, ou ecològic, formatge maonès, cremós de mascarpone i anxoves i pinyons	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 boniato	29€
Croquetes de gamba eivissenca amb maionesa d'ají i sashimi de gamba	19€
Esqueixada de llamàntol amb all verd de pistatxo (opció caviar +15€)	34€
Burrata de vaca amb sobrasada, maonès, maduixa i alfàbrega	14€
Peus de porc desossats amb gamba eivissenca i albergínia fumada	26€
Brioix de calamars eivissencs i sobrasada amb gelatina d'all negre i gelatina de mel	17€
Tartar de llobarro amb alvocat i poma verda	23€

✿ **PEIXOS**

Bullit de peix amb arròs a banda (<i>mínim 2 persones, preu per persona</i>)	39€
Llom de rap amb el seu foie mit-cuit gellee de vi dolç i teula de tinta de calamar i espècies	35€
Llom de dentòl amb crema de ametlla-coco i tartar de tomàquet i fruits secs	43€
Tàrtar de ventresca tonyina Balfego amb ou ecològic estrellat i patata palla (Opció extra caviar 15€?)	36€
Llom d'anfòs amb romescu, sofrit de tomàquet de la güela i aire thai	38€
Peix del dia	<i>p.s.m.</i>



✿ CARNES

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 (1 Kg Aprox) acabat en forn de lenya amb patates fregides amb pebreres i alls	65€/Kg
Steak tàrtar de filet de vedella tallat a ganivet amb patates fregides del nostre hort	28€

✿ ARROSSOS (mínim 2 persones / preu per persona)

Paella de peix i marisc	28€
Paella mixta de carn i marisc	20€
Arròs a banda amb sípia i gamba eivissenca i all-oli	24€
Arròs negre amb 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 "Ses Cabretes" 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€
"Tiramisú"	10€
"Carrot cake", crema de vainilla i gelat de canyella	10€

(IVA incl.)

Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens