



MENÚ DEGUSTACIÓN

- ❁ Servicio de pan casero y aceite de Ibiza
- ❁ Bombón de Eivigin – manzana - hierbabuena
- ❁ Croqueta de gamba ibicenca, sashimi de gambusí y mahonesa de ají
- ❁ Profiterol de tomate seco, queso de cabra “Ses Cabretes” y oliva kalamata
- ❁ Tartar de atún – sorbete de lima y cilantro
- ❁ Brioche de calamares con sobrasada y alioli de ajo negro
- ❁ Tartar de remolacha y fresa ecológica con crema de almendra-coco y gel de albahaca
- ❁ Pescado del día con sofrito de tomate de la abuela y aire thai
- ❁ Carré de cordero relleno de frutos secos, berenjena asada – gratinada y crema de albahaca
- ❁ Verde
- ❁ Ambrosía
- ❁ Petit fous

Precio por persona 90€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos



✿ ENTRANTES

Servicio de pan casero y ali-oli	2,50€ <i>por persona</i>
Lata de caviar con pan tostado y mantequilla	50€
Ensalada de alcachofa marinada, huevo eco, queso mahonés, piñones, cremoso de mascarpone y anchoas	19€
Tartar de remolacha y fresa ecológica con crema de almendra-coco y gel de albahaca	18€
Tataki de ventresca de atún con teriyaki, quinoa y celerí (opción caviar +15€)	23€
Ceviche de dentón con leche de tigre cítrica y chips de boniato	29€
Croquetas de gamba ibicenca con mahonesa de ají y sashimi de gamba	19€
Salpicón de bogavante con ajo-verde de pistacho (opción caviar +15€)	34€
Burrata de vaca de Ibiza con sobrasada, fresa y albahaca	14€
Manitas de cerdo deshuesadas con gamba ibicenca y berenjena ahumada	26€
Brioche de calamares ibicencos y sobrasada con alioli de ajo negro y gelatina de miel	17€
Tartar de lubina con aguacate y manzana verde	23€

✿ PESCADOS

Bullit de peix con arroz a banda (mínimo 2 personas, precio por persona)	39€
Lomo de rape con su foie mit-cuit, gelee de vino dulce y tejas de tinta de clamar con especias	35€
Lomo de dentón con crema de almendra-coco y tartar de tomate con frutos secos	43€
Tartar de ventresca de aún con huevo ecológico estrellado y patata paja (opción caviar +15€)	36€
Lomo de mero con sofrito de tomate de la abuela y aire Thai	38€
Pescado del día	<i>p.s.m.</i>



CARNES

Carré de cordero deshuesado relleno de foie y frutos secos, berenjena asada y crema de albahaca	42€
Costilla de cerdo negro deshuesada, hoisin de frambuesa, boniato y remolacha encurtida	28€
Entrecot de ternera con puerros confitados, salsa brava y crema de queso azul	28€
Chuletón de ternera (1Kg Aprox) acabado en horno de leña con patatas fritas con ajo y pimiento	65€/Kg
Steak tartar de solomillo de ternera cortado a cuchillo con patatas fritas de nuestro huerto	29€



ARROCES (mínimo 2 personas / precio por persona)

Paella de pescado y marisco	28€
Paella mixta de carne y marisco	20€
Arroz a banda con gamba ibicenca y sepia con alioli	24€
Arroz negro de sepia, rape y gamba ibicenca	26€
Arroz ciego de bogavante y sepia	36€
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, caramelo y sal	10€
Tarta de queso de cabra <i>Ses Cabretes</i> con salsa de frutos rojos y sorbete de fresa y albahaca	10€
“Milhojas” de pistacho y albahaca, cítricos y sorbete de limón-jengibre	9€
“Tarta de manzana” con helado de haba tonka	9€
“Tiramisú”	10€
Carrot cake, crema de vainilla y helado de canela	10€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos