



## MENÚ DEGUSTACIÓN

- ✿ Servicio de pan casero y aceite de Ibiza
- ✿ Croqueta de gamba ibicenca, sashimi de gambusí y mahonesa de ají
- ✿ Bombón de Eivigin - manzana - hierbabuena
- ✿ Profiterol de tomate seco, queso de cabra *Ses Cabretes* y oliva Kalamata
- ✿ Crujiente de arroz con tartar de gamba y sus cabezas
- ✿ Teja de sésamo negro y haba de cacao, atún y caviar
- ✿ Pan chino de guiso de calamares con sobrasada
- ✿ Crema de tomate verde con sorbete de AOVE y gamba ibicenca
- ✿ Tartar de remolacha y fresa ecológica con crema de almendra-coco y gel de albahaca
- ✿ Tataki de ventresca de atún con quinoa, celerí y aire de citronela
- ✿ Cochinillo de San Miguel a baja temperatura con melón-caipirinha y boniato
- ✿ Verde
- ✿ Naranja
- ✿ Petit fous

*Precio por persona 97€*

*Opción maridaje 50€*

*(IVA incl.)*

*Pueden consultar nuestra carta de alérgenos*

**ENTRANTES**

Servicio de pan casero y alioli	2,50€ <i>por persona</i>
Lata de caviar (30 gr.) con pan tostado y mantequilla	50€
Ensalada de tomate ibicenco con burrata de vaca de Ibiza, pistachos, albahaca y fresas	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 crema fría 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€
Berenjena asada al horno de leña con praliné de frutos secos, crema de albahaca y cítricos	17€
Tartar de lubina con aguacate y manzana verde	25€
Crema fría de tomate con sorbete AOVE de y gamba ibicenca a la plancha	26€

**PESCADOS**

Bullit de peix con arroz a banda (mínimo 2 personas, precio por persona)	39€
Pieza de pescado entera al horno de leña con patata panadera y verduras	<i>p.s.m.</i>
Bacalao confitado con crema de patata-coliflor, micropisto de verduras y frutos secos	28€
Tartar de ventresca de atún 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>

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

\* **CARNES**

Carré de cordero deshuesado relleno de foie y frutas secas, 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€
Carpaccio de sandía a baja temperatura, aceite de menta y sorbete de gin tonic	9€
Curry dulce de frutas con helado de yogurt y espuma de coco	9€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos