



## MENÚ DEGUSTACIÓ

- ✿ Servei de pa casolà i oli d'Eivissa
- ✿ Cruixent de tinta de calamar, caviar de truita i all negre
- ✿ Croqueta de gamba eivissenca, sashimi de gambusí i maionesa d'ají
- ✿ Teula de sèsam negre i fava de cacau, tonyina i caviar
- ✿ Taco de tàrtar de círvia amb poma verda i alvocat
- ✿ Profiterola de tomàquet sec, formatge de cabra *Ses Cabretes* i trufa
- ✿ Bombó de taronja sanguina i vermut de Can Rich
- ✿ Consomé de llagosta
- ✿ Pa xinès de bolets
- ✿ Ventresca de tonyina amb ametlla crua, tomàquet i *lemongrass*
- ✿ Xai, albergínia fumada i fruites seques
- ✿ Verd
- ✿ Ses Cabretes
- ✿ Petit fous

*Preu per persona 90€*

**ENTRANTS**

Servei de pa casolà, allioli i olives	2,50€ per persona
Llauna de caviar (30 gr.) amb pa torrat i mantega	50€
Amanida tèbia de carbassa rostida amb espècies, moniato, stracciatella fumada, magrana i pinyons	19€
Tàrtar de remolatxa i maduixa ecològica amb crema d'atmetlla - coco i gel d'alfàbrega	18€
Croquetes de gamba eivissenca amb maionesa d'ají i sashimi de gamba	19€
Consomé de llamàntol	26€
Burrata de vaca d'Eivissa amb sobrassada, maduixa i alfàbrega	14€
Peus de porc desossats amb gamba eivissenca i albergínia fumada	26€
Brioix de calamars eivissencs amb sobrasada, allioli d'all negre i cèrcols de ceba fregida	17€
Moll de l'ós de vedella amb steak tàrtar, crema de foie i clara d'ou fregida	26€
Bunyols de sobrassada, cruixent de formatge curat i crema de tomàquet	16€
Ssäm de papada de porc negre amb llamàntol, salsa barbacoa i ou ecològic en textures	21€

**CARNES**

Caneló de pollastre pagès amb bechamel de bolets i tòfona	28€
Mandonguilles de vedella madurada amb crema de celerí, ou ecològic fregit i patates palles	26€
Callos de vedella i porc amb ou ecològic frit i patates fregides	18€
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€

(IVA incl.)

Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens



## ✿ PEIXOS

Bullit de peix amb arròs a banda ( <i>mínim 2 persones, preu per persona</i> )	39€
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€
Ventresca de tonyina a la planxa amb teriyaki cítrica i sofregit de tomàquet	38€
Peix del dia	<i>p.s.m.</i>

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

Paella o fideuà de peix i marisc	28€
Paella o fideuà 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 o 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	10€
“Pastís de poma” amb gelat de fava tonka	9€
“Lemon pie” amb gelat de galeta sablé	9€
Selva negra	10€

(IVA incl.)

Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens