



MENÚ DEGUSTACIÓN

- ✿ Servicio de pan casero y aceite de Ibiza
- ✿ Crujiente de tinta de calamar, huevas de trucha y ajo negro
- ✿ Croqueta de gamba ibicenca, sashimi de gambusí y mahonesa de ají
- ✿ Teja de sésamo negro y haba de cacao, atún y caviar
- ✿ Tartar de sirvia con manzana verde y aguacate
- ✿ Profiterol de tomate seco, queso de cabra *Ses Cabretes* y trufa
- ✿ Bombón de naranja sanguina y vermut de Can Rich
- ✿ Consomé de langosta
- ✿ Pan chino de setas
- ✿ Ventresca de atún, almendra cruda, tomate y *lemongrass*
- ✿ Cordero, berenjena ahumada y fruta seca
- ✿ Verde
- ✿ Ses Cabretes
- ✿ Petit fous

Precio por persona 90€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos



✿ ENTRANTES

Servicio de pan casero, alioli y olivas	2,50€ <i>por persona</i>
Lata de caviar (30 gr.) con pan tostado y mantequilla	50€
Ensalada tibia de calabaza asada con especias, boniato, straciatella ahumada, granada y piñones	19€
Tartar de remolacha asada y fresa ecológica con crema de almendra-coco y gel de albahaca	18€
Croquetas de gamba ibicenca con mahonesa de ají y sashimi de gamba	19€
Consomé de bogavante	26€
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 con sobrasada, alioli de ajo negro y aros de cebolla frita	17€
Tuétano de ternera con steak tartar, crema de foie y puntillita de huevo ecológico	26€
Buñuelos de sobrasada, crujiente de queso curado y crema de tomate	16€
Ssäm de papada de cerdo negro con bogavante, salsa barbacoa y huevo ecológico en texturas	21€

✿ CARNES

Canelón de pollo payés con bechamel de setas y trufa	28€
Albóndigas de ternera madurada con crema de celerí, huevo ecológico frito y patata paja	26€
Callos de ternera y cerdo con huevo ecológico frito y patatas fritas	18€
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€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos

✿ **PESCADOS**

Bullit de peix con arroz a banda (mínimo 2 personas, precio por persona)	39€
Bacalao confitado con crema de patata-coliflor, micropisto de verduras y frutos secos	28€
Tartar de ventresca de atún con huevo ecológico frito y patata paja (opción caviar +15€)	36€
Ventresca de atún a la plancha con teriyaki cítrica y sofrito de tomate	38€
Pescado del día	<i>p.s.m.</i>

✿ **ARROCES / FIDEUÁ (mínimo 2 personas / precio por persona)**

Paella o fideuá de pescado y marisco	28€
Paella o fideuá mixta de carne y marisco	20€
Arroz a banda con gamba ibicenca, sepia y alioli	24€
Arroz negro de sepia, rape y gamba ibicenca	26€
Arroz ciego de bogavante y sepia	36€
Paella o 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	10€
“Tarta de manzana” con helado de haba tonka	9€
“Lemon pie” con helado de galleta sablé	9€
Selva negra	10€

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