



MENÚ DEGUSTACIÓN

- ✿ Servicio de pan casero y AOVE de Ibiza
- ✿ Airbag de brandada de raya
- ✿ Croqueta de gamba ibicenca, sashimi de gambusí y mahonesa de ají
- ✿ Teja de sésamo negro y haba de cacao, ventresca de atún y caviar
- ✿ Bombón líquido de frambuesa y limoncello
- ✿ Coca de tomate de invierno semiseco, piñones, espinacas y queso curado en AOVE

Secuencia de pollo payés de *Sa Cova*:

- ✿ Sablé de paté de pollo payés con mermelada de naranja
- ✿ Pan chino de Sofrit Payés
- ✿ Consomé
- ✿ Tartar de remolacha y fresa ecológica con ajo blanco de coco
- ✿ Ostra en tempura, teriyaki cítrica y boniato asado
- ✿ Cochinillo de *porc negre* deshuesado, piña osmotizada, cacahuete y celerí
- ✿ Fresa-Almendra
- ✿ Ses Cabretes
- ✿ Petit fous

Precio por persona 97€

Opción maridaje +50€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos

**ENTRANTES**

Servicio de pan casero, alioli y olivas	3 € <i>por persona</i>
Lata de caviar (30 gr.) con pan tostado y mantequilla	56 €
Ostra al natural o acevichada	7 € natural / 8 € acevichada
Ensalada de alcachofas, huevo ecológico, queso mahonés, crema de anchoas 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	20 €
Tortilla vaga de huevos ecológicos, espárragos trigueros y cigalas	24 €
Coca de tomate de invierno semiseco, espinacas, piñones, alcachofas y queso curado en AOVE	18 €
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	19 €
Ceviche de dentón con leche de tigre de ají amarillo	29 €
Puerros confitados con romesco, queso mahonés curado y polvo de aceitunas negras	16 €
Bogavante salteado al ajillo	Nacional 120 €/Kg. Canadiense 75 €/Kg

**PESCADOS**

Bullit de peix con arroz a banda (mínimo 2 personas, precio por persona)	40 €
Guiso de pescado (mínimo 2 personas, precio por persona)	38 €
Lomo de bacalao confitado, espinacas y garbanzos	29 €
Lubina con crema de almendra y coco, tartar de tomate con piñones y celerí	35 €
Ventresca de atún a la plancha con teriyaki cítrica, tomate y pepino	43 €
Pescado del día	<i>p.s.m.</i>



✿ CARNES

Canelón de pollo payés con bechamel de setas y trufa	28 €
“Raviolis” de cabrito lechal con berenjena ahumada, frutos secos y col kale	28 €
Entrecot de ternera con puerros confitados, salsa brava y crema de queso azul	29 €
Chuletón de ternera (1Kg aprox) acabado en horno de leña con patatas fritas con ajo y pimiento	69 €/Kg
Steak tartar de solomillo de ternera, cortado a cuchillo, con patatas fritas de nuestro huerto	29 €

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

Paella o fideuá de pescado y marisco	28 €
Paella o fideuá mixta de carne y marisco	22 €
Arroz o fideuá a banda con gamba ibicenca, sepia y alioli	24 €
Arroz negro de rape, sepia, gamba ibicenca y judías verdes	28 €
Arroz ciego de bogavante y sepia	36 €
Arroz de pollo payés y costilla de cerdo, alcachofas y habitas	20 €
Paella o fideuá de verduras	19 €

✿ POSTRES

Chocolate, caramelo y sal	12€
“Tarte tatin” de pera, toffe de miso y helado de Lotus	10€
“Lemon pie” con helado de galleta sablé	10€
“Milhojas” de pistacho y albahaca, cítricos y sorbete de limón-jengibre	12€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos