



MENÚ DEGUSTACIÓ

- ✿ Servei de pa casolà i oli d'Eivissa
- ✿ Airbag de brandada de ratlla
- ✿ Croqueta de gamba eivissenca, sashimi de gambusí i maionesa d'ají
- ✿ Teula de sèsam negre i fava de cacau, ventresca de tonyina i caviar
- ✿ Bombó líquid de gerds i limoncello
- ✿ Coca de tomàquet d'hivern semisec, espinacs, pinyons i formatge curat en AOVE
- Seqüència de pollastre pagès de *Sa Cova*:
- ✿ Sablé de paté de pollastre pagès amb mermelada de taronja
- ✿ Pa xinès de Sofrit Pagès
- ✿ Consomé
- ✿ Tàrtar de remolatxa i maduixa ecològica amb crema d'ametlla - coco i gel d'alfàbrega
- ✿ Tempura d'ostra, teriyaki cítrica i moniato rostit
- ✿ Garrí de *porc negre* deshossat, pinya osmotitzada, cacauets i celerí
- ✿ Maduixa-Ametlla
- ✿ Ses Cabretes
- ✿ Petit fous

Preu per persona 97€

Opció maridadje +50€

(IVA incl.)

Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens



ENTRANTS

Servei de pa casolà, allioli i olives	3 € per persona
Llauna de caviar (30 gr.) amb pa torrat i mantega	56 €
Ostra al natural o acevixada	7€ natural / 8€ acevixada
Amanida de carxofes, ou ecològic, formatge maonès, crema d'anxoves i pinyons	19 €
Tàrtar de remolatxa i maduixa ecològica amb crema d'ametlla - coco i gel d'alfàbrega	18 €
Croquetes de gamba eivissenca amb maionesa d'ají i sashimi de gamba	20 €
Truita oberta d'ous ecològics, espàrrecs de marge i escamarlans	24 €
Coca de tomàquet d'hivern semisec, espinacs, pinyons i formatge curat en AOVE	18 €
Peus de porc desossats amb gamba eivissenca i albergínia fumada	26 €
Brioix de calamars eivissencs amb sobrasada, allioli d'all negre i anells de ceba fregida	18 €
Ceviche de dentol amb llet de tigre de cítrics i chips de moniato	29 €
Porros confitats amb romesco, formatge mahonés curat i pols d'olives negres	16 €
Llamàntol al ajillo	Nacional 120 €/Kg. Canadiense 75 €/Kg



PEIXOS

Bullit de peix amb arròs a banda (<i>mínim 2 persones, preu per persona</i>)	40 €
Guisat de peix (<i>mínim 2 persones, preu per persona</i>)	38 €
Llom de bacallà confitat, espinacs i cigrons	29 €
Llom de llobarro amb crema de ametlla - coco, tàrtar de tomàquet amb pinyons i celerí	35 €
Ventresca de tonyina a la planxa amb teriyaki cítrica, tomàquet i cogombre	43 €
Peix del dia	<i>p.s.m.</i>



* CARNES

Caneló de pollastre pagès amb beixamel de bolets i tòfona	28 €
“Raviolis” de lletò de xai amb albergínia fumada, fruits secs i col kale	28 €
Entrecot de vedella amb porros confitats, salsa brava i crema de formatge blau	29 €
Chuletón de vedella (1kg aprox.) acabat al forn de llenya amb patates fregides, pebreres i alls	69€/Kg
Steak tàrtar de filet de vedella, tallat a ganivet, amb patates fregides del nostre hort	29 €

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

Paella o fideuà de peix i marisc	28 €
Paella o fideuà mixta de carn i marisc	22 €
Arròs o fideuà a banda amb gamba eivissenca, sípia i allioli	24 €
Arròs negre de rap, sípia, gamba eivissenca i mongetes tendres	28 €
Arròs ceg de llamàntol i sípia	36 €
Arròs de pollastre pagès, costella de porc, carxofes i faves tendres	20 €
Paella o fideuà de verdures	19 €

* POSTRES

Xocolata, caramel i sal	12€
“Tarte tatin” de pera, toffe de miso i gelat de galeta Lotus	10€
“Lemon pie” amb gelat de galeta sablé	10€
“Milfulles” de pistatxo i alfàbrega, cítrics i sorbet de llimona - gingebre	12€

(IVA incl.)

Pot consultar la nostra carta d'al·lèrgens