



MENÚ DEGUSTACIÓN

- ✿ Servicio de pan casero de masa madre y AOVE de Ibiza
- ✿ Airbag de brandada de raya
- ✿ Croqueta de gamba ibicenca, sashimi de gamba y mahonesa de ají
- ✿ Teja de sésamo negro y haba de cacao, atún y caviar
- ✿ Ostra acevichada
- ✿ Bombón líquido de frambuesa y limoncello
- ✿ Steak tartar
- ✿ Tartar de remolacha y fresa ecológica con crema de almendra-coco y gel de albahaca
- ✿ Ventresca de atún con crema de tomate y sorbete de AOVE
- ✿ Sablé de paté de pollo payés con mermelada de naranja
- ✿ Pan chino de Sofrit Payés
- ✿ Consomé
- ✿ Cochinillo de *porc negre* deshuesado, melón osmotizado, cacahuete thai y celerí.
- ✿ Mandala
- ✿ Abinao
- ✿ Petit fous

Precio por persona 105€

Opción maridaje +55€

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos

**ENTRANTES**

Servicio de pan casero, alioli y olivas	4 € <i>por persona</i>
Lata de caviar (30 gr.) con pan tostado y mantequilla	59 €
Ostra al natural, acevichada o con caviar	7 € natural / 8 € acevichada / 17 € con caviar
Ensalada de tomates ibicencos con burrata y pesto	20 €
Tartar de remolacha asada y fresa ecológica con crema de almendra-coco y gel de albahaca	20 €
Burrata de vaca de Ibiza con sobrasada ibicenca, albahaca y fresas	18 €
Tartar de ventresca de atún, crema de tomate, sorbete de AOVE, teja de frambuesa (opción caviar+17€)	28 €
Jamón ibérico con pan de masa madre y tomate natural rallado	28 €
Salpicón de bogavante con crema de pistacho y caviar de AOVE (opción caviar +17€)	35 €
Ceviche de dentón con leche de tigre de ají amarillo	30 €
Croquetas de gamba ibicenca con mahonesa de ají y sashimi de gamba	20 €
Saam de papada de cerdo negro y bogavante, yema de huevo cremosa y barbarcoa coreana	12 €
Berenjena asada con praliné de almendra, pesto de albahaca y caviar de limón	21 €
Manitas de cerdo deshuesadas con gamba ibicenca y berenjena ahumada	27 €
Puerros confitados con romesco, queso mahonés curado y polvo de aceitunas negras	17 €

**PESCADOS**

Bullit de peix con arroz a banda (<i>mínimo 2 personas, precio por persona</i>)	43 €
Caldereta de langosta ibicenca (<i>mínimo 2 personas</i>)	160 €/Kg
Lomo de mero con crema de bogavante, aguacate braseado y romesco	43 €
Lomo de lubina con crema de almendra-coco, tartar de tomate con orejones y piñones	40 €
Lomo de rape con crema de patata-coliflor, micro pisto de verduras y frutos secos	43 €
Ventresca de atún a la plancha con tomates en texturas	43 €
Langosta ibicenca con huevos fritos y patata panadera (<i>mínimo 2 personas</i>)	165€/Kg
Bogavante con huevos fritos y patata panadera (<i>mínimo 2 personas</i>)	Nacional 135€/Kg Canadiense 100€/Kg
Pescado del día	<i>p.s.m.</i>

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos

* **CARNES**

Entrecot de ternera con puerros confitados, salsa brava y crema de queso azul	32 €
Chuletón de ternera (1Kg aprox) acabado en horno de leña con patatas fritas, ajo y pimiento	75 €/Kg
Steak tartar de solomillo de ternera, cortado a cuchillo, con patatas fritas de nuestro huerto	32 €
Costilla de cerdo <i>porc negre</i> deshuesada con salsa hoisin de frambuesa, boniato asado, remolacha encurtida	34 €
Paletilla de cordero acabada al horno de leña con verduras y aros de cebolla frita	34 €

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

Paella o fideuá de pescado y marisco	31 €
Paella o fideuá mixta de carne y marisco	26 €
Arroz o fideuá a banda con gamba ibicenca, sepia y alioli	26 €
Arroz negro de rape, sepia y gamba ibicenca	30 €
Arroz ciego de bogavante y sepia	39 €
Arroz de pollo payés y costilla de cerdo con alcachofas y habitas	25 €
Paella o fideuá de verduras	24 €
Arroz o fideuá de langosta ibicenca	175€/ kg (opción caviar +25€ / por persona)

* **POSTRES**

Chocolate, caramelo y sal	12 €
“Tarte tatin” de pera, toffe de miso y helado de Lotus	11 €
“Lemon pie” con helado de galleta sablé	11 €
“Milhojas” de pistacho y albahaca, cítricos y sorbete de limón-jengibre	12 €

(IVA incl.)

Pueden consultar nuestra carta de alérgenos