



MENÚ DEGUSTACIÓ

- ✿ Servei de pa casolà de massa mare i AOVE d'Eivissa
- ✿ Airbag de brandada de ratlla
- ✿ Croqueta de gamba eivissenca, sashimi de gamba i maionesa d'ají
- ✿ Teula de sèsam negre i fava de cacau, ventresca de tonyina i caviar
- ✿ Ostra acevitxada
- ✿ Bombó líquid de gerds i limoncello
- ✿ Steak tartar
- ✿ Tàrtar de remolatxa i maduixa ecològica amb crema d'ametlla-coco i gel d'alfàbrega
- ✿ Ventresca de tonyina amb crema de tomàtiga i sorbet de AOVE
- ✿ Sablé de paté de pollastre pagès amb mermelada de taronja
- ✿ Pa xinès de Sofrit Pagès
- ✿ Consomé
- ✿ Garrí de *porc negre* desossat, meló osmotitzat, cacauet thai i celerí.
- ✿ Mandala
- ✿ Abinao
- ✿ Petit fous

Preu per persona 105€

Opció maridadje +55€

(VAT incl.)

You can consult our allergen menu

* **ENTRANTS**

Servei de pa casolà, allioli i olives	4 € <i>per persona</i>
Llauna de caviar (30 gr.) amb pa torrat i mantega	59 €
Ostra al natural, acevixada o amb caviar	7€ natural / 8€ acevixada / 17€ amb caviar
Amanida de tomàtigues eivissenques, burrata d'Eivissa i pesto	20 €
Tàrtar de remolatxa i maduixa ecològica amb crema d'ametlla-coco i gel d'alfàbrega	20 €
Burrata de vaca d'Eivissa amb sobrassada, maduixa i alfàbrega	18 €
Tartar de ventresca de tonyina, crema de tomàtiga, sorbet d'AOVE i teula de gerds (Opció caviar +17€)	28 €
Pernill ibèric acompanyat de pa de massa mare i tomàtiga natural ratllada	28 €
Esqueixada de llamàntol amb crema freda de pistatxo (opció caviar +17€)	35 €
Ceviche de dentol amb llet de tigre de cítrics i chips de moniato	30 €
Croquetes de gamba eivissenca amb maionesa d'ají i sashimi de gamba	20 €
Ssam de papada de porc negre amb llamàntol, rovell d'ou cremos i barbacoa coreana	12 €
Albergínia rostida amb praliné d'ametlla, crema d'alfàbrega i caviar de llimó	21 €
Peus de porc desossats amb gamba eivissenca i albergínia fumada	27 €
Porros confitats amb romesco, formatge mahonés curat i pols d'olives negres	17 €

* **PEIXOS**

Bullit de peix amb arròs a banda (<i>mínim 2 persones, preu per persona</i>)	43 €
Caldereta de llagosta eivissenca (<i>mínim 2 persones</i>)	160 €/ Kg
Llom d'anfòs amb crema de llamàntol, alvocat brasejat i romesco	43 €
Llom de llobarro amb crema de ametlla-coco, tàrtar de tomàquet amb pinyons i orellanes	40 €
Llom de rap amb crema de patata-coliflor, micropisto de verdures i fruits secs	43 €
Ventresca de tonyina a la planxa amb tomàtigues en textures	43 €
Llagosta eivissenca amb ous fregits i patata fornera (<i>mínim 2 persones</i>)	165€/ Kg
Llamàntol amb ous fregits i patata fornera (<i>mínim 2 persones</i>)	Nacional 135€/ Kg Canadiense 100€/Kg
Peix del dia	<i>p.s.m.</i>

(VAT incl.)

You can consult our allergen menu

* **CARNS**

Entrecot de vedella amb porros confitats, salsa brava i crema de formatge blau	32 €
Chuletón de vedella (1kg aprox.) acabat al forn de llenya amb patates fregides, pebreres i alls	75€/Kg
Steak tàrtar de filet de vedella, tallat a ganivet, amb patates fregides del nostre hort	32 €
Costella de porc negra dessosada, hoisin de gerds, moniato rostit i remolatxa encurtida	34 €
Espatlla de xai acabada al forn de lenya amb verdures i anells de ceba fregida	34 €

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

Paella o fideuà de peix i marisc	31 €
Paella o fideuà mixta de carn i marisc	26 €
Arròs o fideuà a banda amb gamba eivissenca, sípia i allioli	26 €
Arròs negre de rap, sípia, gamba eivissenca i mongetes tendres	30 €
Arròs ceg de llamàntol i sípia	39 €
Arròs de pollastre pagès, costella de porc, carxofes i faves tendres	25 €
Paella o fideuà de verdures	24 €
Arròs o fideuà de llagosta eivissenca	175€/ Kg (opció caviar +25€/ por persona)

* **POSTRES**

Xocolata, caramel i sal	12 €
“Tarte tatín” de pera, toffe de miso i gelat de galeta Lotus	11 €
“Lemon pie” amb gelat de galeta sablé	11 €
“Milfulles” de pistatxo i alfàbrega, cítrics i sorbet de llimona - gingebre	12 €