



MENÚ DEGUSTAZIONE

- ✿ Servizio di pane con lievitazione naturale fatto in casa con olio EVO
- ✿ Airbag de brandada (crema tipica) di razza
- ✿ Crocchetta di gamberi di ibiza, sashimi di gamberi e maionese di peperoncino
- ✿ Tegola al sesamo nero e fave di cacao, tonno e caviale
- ✿ Ostrica al ceviche
- ✿ Bombón líquido al lampone e limoncello
- ✿ Tartara di carne
- ✿ Tartara di barbabietola e fragole ecologiche con crema di mandorle-cocco e gel di basilico
- ✿ Ventresca di tonno con crema di pomodoro e sorbetto all'olio EVO
- ✿ Spada di paté di pollo nostrano con marmellata di arancie
- ✿ Pane cinese di Sofrit Payés
- ✿ Consomé
- ✿ Maialino di *porc negre* disossato, melone osmotizzato, arachidi thai e sedano rapa
- ✿ Mandala
- ✿ Abinao
- ✿ Petit fous

Prezzo per persona 105€ Opzione abbinamento vino +55€

(IVA incl.)

Possono consultare la nostra carta di allergie

**ANTIPASTI**

Servizio di pane casereccio, alioli e olive	4 € per persona
Lattina de caviale (30 gr.) con pan tostato e burro	59 €
Ostrica al naturale, al ceviche o con caviale	7 € naturale / 8 € acevichada / 17 € con caviale
Insalada de pomodori di Ibiza con burrata e pesto	20 €
Tartare di barbabietola arrostita e fragola ecológica con crema de mandorle-cocco e gel di basilico	20 €
Burrata de mucca di Ibiza con sobrasada (salsiccia ibizenca), basilico e fragole	18 €
Tartar di ventresca di tonno, crema di pomodoro, sorbetto di olio EVO e tegola di lamponi (opzione caviale +17€)	28 €
Prosciutto crudo ibérico con pane di lievitazione naturale e pomodoro fresco grattugiato	28 €
Insalata di astice con crema de pistacchio e caviale di olio EVO (opzione caviale +17€)	35 €
Ceviche di dentice con latte di tigre di peperoncino giallo	30 €
Crocchette di gamberi di Ibiza con maionese di peperoncini e sashimi di gamberi	20 €
Ssam di guanciale di maiale nero con astice, tuorlo d'uovo cremoso e barbacie coreana	12 €
Melanzane arrostiti con praliné di mandorla, pesto e caviale di limone	21 €
Piedi di maiale disossato con gamberi di Ibiza e melanzane affumicate	27 €
Porri confit con salsa romesco, formaggio di Menorca stagionato e polvere di olive nere	17 €

**PESCE**

'Bullit de peix' (pesce con patate e salsa di alioli, seguito da <i>risotto a banda</i>) (<i>min. 2 persone, prezzo per persona</i>)	43 €
Stufato di aragosta di Ibiza (<i>min. 2 persone</i>)	160 €/Kg
Lombo de cernia con crema di astice, avocado brasato e salsa romesco	43 €
Lombo di branzino con crema di mandorle-cocco, tartara di pomodoro con albicocche secche e pinoli	40 €
Lombo de rana pescatrice con crema di patata-cavolfiore, micro peperonata di verdure e frutti secchi	43 €
Ventresca di tonno grigliata con pomodori con diverse preparazioni	43 €
Aragosta di Ibiza con uova fritte e patate a fette (<i>min. 2 persone</i>)	165€/Kg
Astice con uova fritte e patata a fette (<i>min. 2 persone</i>)	Nazionale 135€/Kg Canadense 100€/Kg
Pesce del giorno	<i>p.s.m.</i>

(IVA incl.)

Possono consultare la nostra carta di allergie



CARNI

Entrecôte di vitello con porri confit, salsa brava e crema di gorgonzola	32 €
Costata di vitello (1Kg circa) cotta in forno a legna con patatine fritte, aglio e peperoni	75 €/Kg
Tartare di controfiletto di vitello, tagliato con coltello e patatine fritte del nostro orto	32 €
Costoletta di maiale <i>porc negre</i> desossata con salsa hoisin di lamponi, patata dolce arrostita e barbabietola sottoaceto	34 €
Spalla di agnello cotto al forno a legna con verdure e anelli di cipolla fritti	34 €



RISOTTI/ FIDEUÁ (pasta corta) (mínimo 2 persone / prezzo per persona)

Paella o fideuá de pesce e frutti di mare	31 €
Paella o fideuá mista de carne e frutti di mare	26 €
Riso o fideuá a 'banda' con gamberi di Ibiza, seppie e alioli	26 €
Riso nero con rana pescatrice, seppie, gamberi di Ibiza	30 €
Riso di astice e seppia senza gusci	39 €
Riso di pollo nostrano e costine di maiale con carciofi e fave	25 €
Paella o fideuá di verdure	24 €
Riso o fideuá di aragosta di Ibiza	175€/ Kg (opzione caviale +25€ / per persona)



DOLCI

Cioccolato, caramello e sale	12 €
“Tarte tatin” di pera, toffe di miso e gelato di biscotto Lotus	11 €
“Lemon pie” con gelato di biscotto sablé	11 €
Millefoglie di pistacchio e basilico, sorbetto agli agrumi e limone-zenzero	12 €

(IVA incl.)

Possono consultare la nostra carta di allergie