

MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTING MENU

Pan

Mantequilla de hierbas y aceitunas negras
Aceite de oliva arbequina virgen extra con sal negra

Bread

Herb butter and black olives
Organic arbequina olive oil with black salt

2 x aperitivos

2 x snacks

2 x entrantes

2 x starters

1 x plato de pescado

1 x fish dish

1 x refresco cortante

1 x refreshing spoom

1 x plato de carne

1 x meat dish

1 x postre

1 x dessert

€ 47,50 p.p. I.V.A. incluido

Maridaje de vinos: €22,50

Wine pairing: €22,50

El menú degustación dura unas dos horas

Podrá pedirlo hasta una hora antes del cierre de la cocina


The tasting menu takes around 2 hours

You can order a tasting menu until one hour before the kitchen closes



ENTRANTES

STARTERS

- 
- **Steak tartar / Helado de mostaza / Aliño de trufa / Patatas paja**
Steak tartar / Mustard ice cream / Truffle dressing / Potato straws
€15,75
 - **Carpaccio de solomillo / Pesto de rúcula / Parmesano / Chips de ajo**
Beef fillet carpaccio / Rocket pesto / Parmesano / Garlic chips
€15,50
 - **Foie gras de pato micuit / Chutney de manzana y nueces**
Micuit Duck foie gras / Apple and walnut chutney
€15,25
 - **Pulpo / Balsámico / Hummus**
Octopus / Balsamic vinegar / Hummus
€15,50
 - **Anchoas del Cantábrico / Tartar de tomate / Tapenade**
Cantabrian anchovies / Tomato tartar / Tapanade
€15,00
 - **Tartar de atún de almadraba / Yuzu / Canelón de aguacate / Porra / Kikos**
Bluefin tuna tartar from almadraba / Yuzu / Avocado / Porra / Crunchy corn
€15,00
 - **Milhojas de lenguado / Mayonesa de jengibre / Ajetes**
Sole millefeuille / Ginger mayonnaise / baby garlic
€15,00
 - **Ceviche de corvina / Sandía / Leche de tigre / Maíz crujiente / Tapioca**
Wild corvina ceviche / Watermelon / Leche de tigre / Crunchy corn / Tapioca
€14,50
 - **Langostinos / Kataifi / Salsa de foie gras**
Prawns / Kataifi / Foie gras sauce
€14,50
 - **Ajoblanco / Anguila ahumada / Mango / Ajo negro**
Ajoblanco (cold almond soup) / Smoked eel / Mango / Black garlic
€13,75
 - **Uvas con queso saben a... / Selección de quesos nacionales**
Cheese and grapes taste like... / Selection of Spanish cheeses
€13,75

El precio del servicio de pan es de €1,50 p.p.

Tenemos una carta de alérgicos a disposición del cliente que lo solicite

PLATOS PRINCIPALES

MAIN DISHES

- 
- Magret de pato / Yuzu / Puré de zanahoria y jengibre / Patatas a la vainilla
Duck magret / Yuzu / Carrot and ginger puree / Vanilla potatoes
€21,50
 - Pluma ibérica / Chimichurri / Crema de patata y coliflor al ras el hanout
Ibèrian pork shoulder / Chimichurri / Potato and cauliflower purée
€22,50
 - Solomillo de ternera / Crema de Idiazabal / Ajo negro / Cebollino
Fillet steak / Smoked cheese sauce / Black garlic / Chives
€25,00
 - Lomo de ternera / Trigo tierno al jengibre / Wasabi / Salsa de miel de caña
Beef sirloin / Ginger soft wheat / Wasabi mayonnaise / Molasses sauce
€25,00
 - Lomo de cordero / Musgo de hierbas / Patatas al tomillo / Berenjena
Lamb loin / Herb crust / Thyme potatoes / Eggplant
€25,00
 - Atún rojo de almadraba / Salsa de soja y jalapeños / Verduras crujientes
Bluefin almadraba tuna / Soy & jalapeño sauce / Crunchy vegetables
€25,00
 - Merluza / Salsa de azafrán / Almendra / Pasta negra
Hake / Saffron sauce / Almonds / Black spaghetti
€23,50
 - Mero / Bullit de peix ibicenco / Puré de patata e hinojo
Grouper / Ibiza's Bullit de peix / fennel and potato purée
€24,50
 - Corvina / Gazpachuelo / Guisantes
Wild Corvina (sort of sea bass) / Gazpachuelo / Green peas
€24,00
 - Tartaleta de tomate / Crema de hierbas
Tomato tartlet / Herbs chantilly
€16,50
 - Falafel de pistacho / Pan de pita / Salsa de yogur y eneldo / Rúcula
Pistachio falafel / Pita bread / Yogur and dill sauce / Rocket salad
€16,50