



MEDITERRANEAN KAISEKI

La máxima japonesa *ichigo ichie* sostiene que la persona que prepara una cena lo hace con el máximo cuidado y esmero para disfrutar como nunca de ese encuentro gastronómico. Con esa pasión le invitamos a sumergirse en nuestra ceremonia Mediterranean Kaiseki.

The Japanese principle *ichigo ichie* maintains that the person who prepares a dinner must do it with the utmost care & dedication to enjoy this gastronomic event as never before. With this same passion, we invite you to immerse yourself into our Mediterranean Kaiseki ceremony.

by óscar molina

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke at the end.

El menú degustación se servirá a mesa completa.
The tasting menu will be served at full table.

Estos menús están sujetos a posibles modificaciones.
These menus are subject to possible modifications.



MENÚ POSIDONIA

90 € p.p.

Nuestro chef le da la bienvenida

Secuencia de aperitivos

A warm welcome by our chef

Sequence of bites

PRINCIPALES · MAIN COURSES

Aperitivo en mesa

Appetizer

.

Ostra acevichada con huevas de ikura

Ceviche style oyster with ikura roe

.

Tiradito de corvina con salsa aromática
de albahaca y jalapeño

*Croaker fish tiradito with basil & jalapeño
flavoured sauce*

.

Escabeche de remolacha con texturas
de coco y tartar de rábano picante

*Pickled baby beetroot with coconut
textures & horseradish tartare*

.

Nigiri del chef

Chef's choice nigiri

.

Bogavante del Mediterráneo con crema de
maiz picante y aceite de vainilla

*Mediterranean lobster & spicy corn
creamy soup scented with vanilla flavors*

Garbanzos verdes seleccionados con
tuétano de ternera, caviar de esturión
*Selected green chickpeas stewed
with bone marrow, sturgeon caviar*

.

Ravioli de raya con navajas marinadas
y espuma de tsume
*Stingray ravioli with marinated razor
clams & tsume foam*

.

Cocochas de rape a la brasa
con salsa de sake y ajo negro
*Chargrilled monkfish cheeks
with black garlic & sake sauce*

.

Tronco de lomo de vaca con salsa
de ají rocoto y berenjena al fuego
*Beef sirloin with rocoto chili pepper
sauce & grilled aubergine*

POSTRES · DESSERTS

Cereza impregnada con sake,
lima kaffir y helado de yogur
*Soaked cherry with sake,
kaffir lime & yogurt ice cream*

.

Algarroba de caramel mou y su helado,
aire de hierbas ibicencas y gel de menta
*Caramel mou carob with ibizan herbs liquor
ice cream & fresh mint gelée*

.

Petit fours