



## Posidonia Menu

### Primer encuentro | First encounters

Kvass de pan de xeixa

*Xeixa flour Kvass bread*

Crujiente Balear

*Balearic brittle*

Pan de especias y

miel de flores

*Spiced bread with honey*

Fresa nixtamalizada

*Nixtamalized strawberry*

Tomate encurtido y caviar

*Pickled tomato & caviar*

Periquito y aire de

Hierbas Ibicencas

*Scarlet shrimp & herbal*

*liqueur foam*

### Obra principal | The main event

Caldo de ramen · *Ramen broth*

Ostra al natural · *Fresh Oyster*

esencia de tomate | pebrera

*tomato essence | red pepper*

Calabaza al fuego · *Roasted pumpkin*

AOVE | algarroba

*EVOO | carob*

Ceviche de Lubina · *Seabass ceviche*

oliva verde | romesco

*green olive | romesco sauce*

Atún Toro curado · *Cured Toro tuna*

sal de hibiscus | coliflor | mostaza

*hibiscus sea salt | cauliflower | mustard*

Remolacha al horno · *Oven baked Beetroot*

caviar | beurre blanc

Guiso de guisantes de Ibiza

*Ibizan green pea stew*

gamba roja | butifarró | hierbabuena

*red shrimp | local sausage | fresh mint*

Bogavante azul a la brasa

*Grilled mediterranean lobster*

uva de mar | coral | hinojo

*seagrapes | lobster tomalley | fennel*

Emulsión de Huesos con sal

*Bones & Salt emulsion*

pan chino | *Chinese bun*

Cerdo negro · *Balearic black pork*

Cochinita pibil | flor de albahaca | alcachofa

*Cochinita pibil | basil flower | artichoke*

Arroz de matanzas meloso

*Creamy local pork rice*

setas | *wild mushrooms*

Cordero de Ibiza · *Ibizan lamb*

Al "Josper" | ají rocoto

*"Josper" oven baked | ají rocoto*

### Dulzura | Afters

Aguacate cremoso · *Creamy Avocado*

nieve de jalapeño | lima keffir

*jalapeño snow | keffir lime*

Espuma de azahar · *Blossom foam*

naranja | azahar | teja

*orange | blossom flower | sweet tile*

White chocolate ganache

frambuesa | yuzu

*raspberry | yuzu*

### Caja dulce | A sweet unboxing

Teja de sésamo y lima

*Sesame seed & lime tile*

Chocolate blanco

*White chocolate*

Fruta de la pasión y vainilla

*Passion fruit & vanilla*

Merengue de café

*Coffee meringue*

Cítricos y almendra

*Citrus & almond*

Bombón de monte

*Forest bonbon*

Nuestro agradecimiento | *a special thank you to:*

**Bodegas Can Rich**

**Ibiza Púnica Delicatessen Floral**

**Peix Nostrum cofradía de pescadores de Ibiza**

**Vicent Marí Serra "Palermet"**

**Quesería Ses Cabretes**

**Associació d'Apicultors d'Eivissa**

**Mariab.ceramics**

y a muchos otros que también nos acompañan  
en este viaje | *& to many others who also  
accompany us on this journey.*

lagaiaibiza.com

