



Posidonia Menu

Primer encuentro | First encounters

Merengue de ensalada <i>Frozen mixed green with meringue</i>	Kvass de pan de xeixa <i>Xeixa flour Kvass bread</i>
Atún picante con calabacín y mostaza encurtida <i>Spicy tuna with pickled mustard seeds</i>	Fresa nixtamalizada <i>Nixtamalized strawberry</i>
Tomate encurtido y caviar <i>Pickled tomato & caviar</i>	Periquito y aire de Hierbas Ibicencas <i>Scarlet shrimp & herbal liqueur foam</i>

Obra principal | The main event

Caldo de ramen · *Ramen broth*

Ostra frita · *Fried Oyster*
sabayón de congrio
conger eel sabayon

“Pebrera” asada · *Roasted Ibizan red pepper*
granizado | su jugo | albahaca
granite | its own juice | basil

Ceviche de Lubina · *Seabass ceviche*
oliva verde | romesco
green olive | romesco sauce

Sardina ahumada · *Smoked sardine*
limón | alga codium | hinojo
lemon | codium seaweed | fennel

Higo al fuego · *Roasted fig*
leche de cabra | miel
goat milk | honey

Remolacha al horno · *Oven baked Beetroot*
caviar | beurre blanc

Bogavante azul a la brasa
Grilled mediterranean lobster
uva de mar | coral | raíz de apio
seagrapes | lobster tomalley | celery root

Emulsión de Huesos con sal
Bones & Salt emulsion
pan chino | *Chinese bun*

Cerdo negro · *Balearic black pork*
Cochinita pibil | alcachofa
Cochinita pibil | 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

Bavaroise de melocotón · *Peach bavaroise*
estragón salvaje | flores de Ibiza
wild tarragon | Ibizencan flowers

White chocolate ganache
frambuesa | yuzu
raspberry | yuzu

Caja dulce | A sweet unboxing

Teja de sésamo y lima <i>Sesame seed & lime tile</i>	Chocolate blanco <i>White chocolate</i>
Fruta de la pasión y vainilla <i>Passion fruit & vanilla</i>	Merengue de café <i>Coffee meringue</i>
Cítricos y almendra <i>Citrus & almond</i>	Bombón de monte <i>Forest bonbon</i>

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.*

lagaiabiza.com

