



Posidonia

Primer encuentro | First encounters

Tomate encurtido y caviar

Pickled selected tomato & caviar

Milhojas de apionabo

Celeriac mille-feuille

Leche de cabra, pistacho y miel

Goat milk, pistachio & honey

Alga crujiente y huevas de salmón

Crispy seaweed and salmon roe

Obra principal | The main event

“Peix Sec” y romesco

Sundried fish and romesco sauce

Croqueta de bogavante Mediterráneo

Mediterranean lobster croquette

Papada y hoisin

Pork jowl & hoisin

Kvass de ensaimada

Puff pastry kvass

Gamba roja · *Red shrimp*

aguachile | manzana

aguachile | apple

Higo y almendra

Fig & Almond

ajoblanco | mostaza

“ajoblanco” sauce | mustard

Periquito

carabinero “chorizo de mar” | hierbas Ibicencas

scarlet shrimp “chorizo de mar” | herbal liquor foam

Tomate pasificado

Raised tomato

leche fermentada | láctica de albahaca

fermented milk | basil

Ostra · *Oyster*

fuego | vino espumoso

flame | sparkling wine

Lenguado y caviar

Sole & caviar

pil-pil | txume | salicornia

“pil-pil” | txume | salicornia

Langosta, huevos y patatas

Spiny lobster, eggs & potatoes

su jugo

its own juice

Pan frito de gallo ibicenco

Ibicencan cockerel fritter

huitlacoche | maíz

huitlacoche | corn

Solomillo a la brasa

Grilled beef fillet steak

berenjena | Josper

eggplant | Josper

Dulzura | Afters

Melón, pepino y menta

Melon, cucumber & mint

hojas de Sichuan

Sichuan leaves

Coduls

limón | hierbas | frutos secos

lemon | herbs | nuts

Greixonera

helado de café | yema

coffee ice cream | egg yolk

Caja dulce | A sweet unboxing

Nube de maracuyá

Passion fruit marshmallow

Dorayaki de cítricos

Citrus dorayaki

Flaó Ibicenco

Cheese & fresh mint local cake

Esfera de chocolate y mango

Chocolate & mango sphere

Financier de café y avellanas

Coffee & hazelnuts financier

Bombón de té negro ahumado

Smoked black tea bonbon