



# Illa

Es un recorrido por las creaciones más conocidas de Óscar Molina: platos icónicos que han definido La Gaia, celebrados por los comensales y que ya son atemporales.

It is a journey through Óscar Molina's best-known creations: iconic dishes that have defined La Gaia, celebrated by diners and are now timeless.

## Aperitivos bienvenida | Welcome bites

Tomate encurtido y caviar  
*Pickled selected tomato & caviar*

Mole, quinoa y cacao  
*Mole, quinoa & cocoa*

## Aperitivos mesa del Chef | Chef's table bites

Mousse de carabinero  
*Carabinero mousse*

Leche de cabra "Ses Cabretes", pistacho y miel  
*"Ses Cabretes" goat milk, pistachio & honey*

## Obra principal | The main event

Ramen vegetariano  
*Vegetarian ramen broth*

Ostra Daniel Sorlut  
*Daniel Sorlut Oyster*  
Beurre blanc | alga spirulina  
*Beurre blanc | spirulina seaweed*

Ensalada de crostes  
*Croutons salad*  
"Peix sec" | pan | tomate  
*Sundried fish | bread | tomato*

Atún toro  
*Toro tuna*  
Coliflor | Hibiscus | mostaza  
*Cauliflower | Hibiscus | mustard*

Remolacha en escabeche  
*Pickled beetroot*  
Coco | rábano picante | anacardo  
*Coconut | horseradish | cashew nuts*

Trilogía de cerdo negro Balear  
*Balearic pork trilogy*  
Emulsión de huesos | *Bones emulsion*  
cochinita pibil | *cochinita pibil*  
arroz de matanzas | *pork rice*

Langosta, huevo y patatas  
*Spiny lobster, egg, potatoes*  
su jugo  
*its own juice*

Chuleta de cordero seleccionada  
*Selected lamb chop*  
Al "Josper" | ají rocoto  
*"Josper" oven baked | ají rocoto*

## Dulzura | Afters

Fruta Exótica muy fría  
*Exotic cold fresh fruit*  
coco | papaya | maracuyá  
*coconut | papaya | passion fruit*

Greixonera  
Helado de café | yema  
*coffee ice cream | egg yolk*

## Caja dulce | A sweet unboxing

Fruta de Niza  
*Niza candied fruit*

Macaron de crema de limón  
*Lemon cream macaron*

Vainilla y maracuya  
*Vanilla & passion fruit*

Mini Flaó Ibicenco  
*Ibicencan cheesecake*

Polvorón de pistacho  
*Pistachio shortbread cookie*

Bombón de monte  
*Forest bonbon*

185 €

IVA incluido  
VAT included



2 SOLES  
Guía Repsol

lagaiabiza.com



MICHELIN