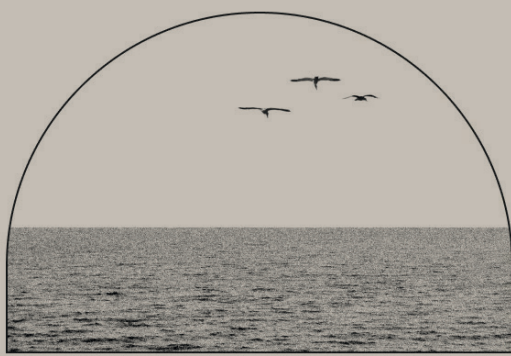




Horitzó

Es una exploración de Ibiza en constante evolución a través de los ojos de Óscar Molina, donde nuevos sabores y momentos de inspiración toman forma en un menú de creaciones atrevidas e inesperadas.

•

It is an exploration of Ibiza in constant evolution through the eyes of Óscar Molina, where new flavours and moments of inspiration take shape in a menu of daring and unexpected creations.

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

Croqueta de marisco del Mediterráneo
Mediterranean seafood croquette

Papada de cerdo negro y hoisin
Black pork jowl & hoisin

Airbag de romesco y “peix sec”
Romesco & sundried fish airbag

Kvass de ensaimada payesa
Puff pastry Kvass

Gambas de Ibiza al ajillo
Ibicencan garlic red shrimps
Bearnesa | galleta de pimienta
Béarnaise | black pepper cracker

Pebrera
Roasted Ibicencan red pepper
su jugo | albahaca
its own juice | basil

Alcachofas a baja temperatura
Artichokes at low temperature
Pil-pil de huesos | jamón | caldo de Ibérico
“Pil-pil” sauce | cured ham | Iberian broth

Bogavante azul a la brasa
Grilled Mediterranean lobster
Uva de mar | salsa de su coral
seagrapes | its own coral sauce

Cebolla al barro
Clay-baked onion
caldo de galeras
mantis shrimp broth

Arroz negro
Black rice
Huitlacoche | polvo de jalapeño
Huitlacoche | jalapeño powder

Royal de cerdo negro
Black pork royale
tubérculos | su salsa
tubers | its own juice

Dulzura | Afters

Prados de Ibiza
Ibizan meadow
manzana | flores | helado té jazmín
apple | flower petals | jasmin tea ice cream

Pitiusas
esencia de pino | chocolate | cítricos
pine essence | chocolate | citrus

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



lagaiaibiza.com

