



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
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

lagaiaibiza.com



MICHELIN