



À la carte

Diseña personalmente tu experiencia, elige un entrante, un principal y un postre de nuestra selección, para completar este viaje gastronómico.

Personally design your experience, choose a starter, a main course and a dessert from our selection to complete this gastronomic journey.

Aperitivos bienvenida incluidos | Welcome bites included

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, pistacho y miel
Goat milk, pistachio & honey

Amuse Bouche

Ramen vegetariano
Vegetarian ramen broth

Desde aquí selecciona tu viaje.
From here select your journey.

Entrante | Appetizer

Ensalada de “peix sec”, garum y nieve de tomate
“Peix sec” stockfish salad, garum and tomato snow

Mini remolacha encurtida, coco y rábano picante
Pickled baby beetroot, coconut and raifort horseradish

“Xatonada” de lubina con toques ahumados, aguacate al josper
Marinated seabass with romesco dressing, “josper” oven-roasted avocado

Salpicón de carabinero, tomate y huevo campero*
*Scarlet shrimp seafood salad, tomato and farmhouse egg**

Alcachofas a baja temperatura, pil-pil de huesos y caldo de Ibérico
Artichokes at low temperature, “pil-pil” sauce and Iberian broth

Principal | Main course

“Bullit” de pescadores con rotja y patató
Fisherman’s stew with scorpion fish and potatoes

Bogavante con yema de huevo curada y salsa americana**
*Mediterranean lobster with cured egg yolk and american seafood sauce***

Solomillo de angus, berenjena al fuego
Black angus fillet steak with fire-roasted eggplant

Triología de cerdo, emulsión de huesos, cochinita pibil, arroz de matanzas
Pork trilogy, bones emulsion, cochinita pibil, pork rice

Postre | Dessert

Fruta exótica muy fría, sopa de coco y helado de maracuyá
Exotic cold fresh fruit, coconut soup and passion fruit ice cream

Creme brulée de cítricos
Citrus creme brulée

Pastel de cacao con helado picante de chocolate y espuma de maní
Cocoa cake with spicy chocolate ice cream scented with peanut foam

Santa Inés
Algarroba de caramelo mou y su helado, aire de hierbas ibicencas y gel de menta
Caramel mou carob with ibicencan herbs liquor ice cream and fresh mint gelée

* Plato con suplemento de 25 €
Plate with supplement of 25 €

** Plato con suplemento de 20 €
Plate with supplement of 20 €

Caja dulce incluida | A sweet unboxing included

Fruta de Niza
Niza candied fruit

Macaron de crema de limón
Lemon cream macaron

Vainilla y maracuyá
Vanilla & passion fruit

Mini Flaó Ibicenco
Ibicencan cheesecake

Polvorón de pistacho
Pistachio shortbread cookie

Bombón de monte
Forest bonbon

110 €

IVA incluido
VAT included