



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, pistacho y miel
Goat milk, pistachio and honey

Obra principal | The main event

Croqueta de marisco del Mediterráneo
Mediterranean seafood croquette

Papada de cerdo y hoisin
Pork jowl and hoisin

Airbag de romesco y sardina ahumada
Romesco and smoke sardine airbag

Kvass de ensaimada payesa
Puff pastry Kvass

Pebrera
Roasted Ibicencan red pepper

Gambas de Ibiza al ajillo
con bearnesa y galleta de pimienta
*Ibicencan garlic red shrimps
with béarnaise and black pepper cracker*

Alcachofas a baja temperatura
con pil-pil de huesos y jamón
*Artichokes at low temperature
with “pil-pil” sauce and cured ham*

Bogavante azul a la brasa
conn salsa de su coral
*Grilled Mediterranean lobster
with its own coral sauce*

Cebolla al barro
Clay-baked onion

Arroz negro con huitlacoche
y polvo de jalapeño
*Black rice with huitlacoche
and jalapeño powder*

Royal de cerdo con tubérculos
Pork royale with tubers

Dulzura | Afters

Prados de Ibiza
Ibizan meadow
Manzana, flores y helado de té de jazmín
Apple, flower petals and jasmin tea ice cream

Pitiusas
Esencia de pino, chocolate y cítricos
Pine essence, chocolate and citrus

Caja dulce | A sweet unboxing

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

185 €

IVA incluido
VAT included

