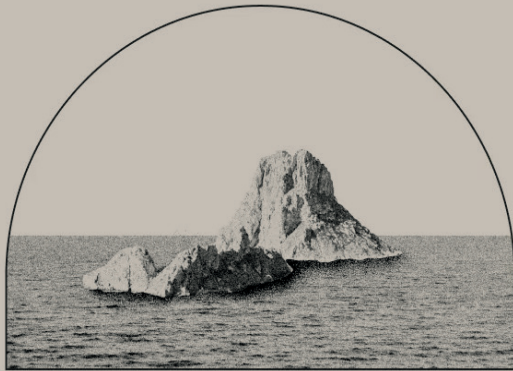




Illa

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, pistacho y miel
Goat milk, pistachio & honey

Obra principal | The main event

Ramen vegetariano
Vegetarian ramen broth

Ostra Daniel Sorlut con beurre blanc
Daniel Sorlut Oyster with beurre blanc

Ensalada de crostes con “peix sec”
Croutons salad with sundried fish

Atún toro con coliflor, hibiscus y mostaza
Toro tuna with cauliflower, hibiscus and mustard

Remolacha en escabeche
Pickled beetroot

Trilogía de cerdo
Pork trilogy
Emulsión de huesos | *Bones emulsion*
Cochinita pibil | *Cochinita pibil*
Arroz de matanzas | *Pork rice*

Langosta, huevo y patatas
Spiny lobster, egg and potatoes

Chuleta de cordero seleccionada
al “Josper” con ají rocoto
Selected lamb chop
“Josper” baked with ají rocoto

Dulzura | Afters

Fruta Exótica muy fría
Exotic cold fresh fruit

Coco, papaya y maracuyá
Coconut, papaya and passion fruit

Greixonera
Helado de café y yema
Coffee ice cream and egg yolk

Caja dulce | A sweet unboxing

Fruta de Niza
Niza candied fruit

Macaron de crema de limón
Lemon cream macaron

Vainilla y maracuyá
Vanilla and 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