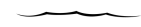


## POSTRES



### EMULSIÓN DE ALBAHACA

Mousse, yogurt, frutos rojos y remolacha

### CHOCOLATE

Praliné, avellanas, queso y especias

## DESSERT



### BASIL MOUSSE

yogurt, red fruits and beetroot

### CHOCOLATE

Praliné, hazelnut, and cheese ice cream



EDEN





Nuestro objetivo ha sido crear un menú que combine la belleza y el sabor. Focalizado en la calidad de los ingredientes y su estacionalidad.

Preparamos platos utilizando lo que nos ofrecen los huertos locales, los mercados de pescado, los bosques y, los proveedores de confianza. Ellos dictan el ritmo de nuestras creaciones culinarias.

Nuestra meta es satisfacer el estómago y, sobre todo, despertar la curiosidad y cautivar todos los sentidos a través de una cocina genuina, innovadora y sostenible.

Bienvenido a nuestro establecimiento único.  
Bienvenido a Edén.



## FROM THE SEA



SEAFOOD	
RED KING PRAWN white garlic	32
RED SHRIMP OF THE ISLAND charcoal grilled (5 units)	24
FISH	
TUNA PARPATANA grilled cabbage	15 / 100gr
SEA BASS pil pil sauce and mint	36
MONKFISH razor clams emulsion	34

## FROM THE LAND



LAMB slow-roasted lamb shoulder with vanilla onion	38
FILET MIGNON mash roasted leek	32
IBERIAN PORK tubers celeriac and roasted garlic praline	28





### TRILOGÍA DE SNACKS

15

Croqueta de pollo payés

Buñuelo de sepia

Zanahoria en escabeche y queso de cabra

### CAVIAR

Caviar acompañado de blinis y mantequilla natural

Caviar del Tibet

50gr 165

· Marinado con nuestro Vodka Beluga

shot 11

## PARA EMPEZAR

TARTAR DE ATÚN

32

Burrata y caviar

ARROZ MELOSO

21

Vegetales de la huerta

TARTAR DE TOMATE

21

Stracciatella

BERENJENA LAQUEADA

21

Yogurt ahumado

CARPACCIO DE TERNERA

28

Fruta de la pasión y queso mahón



### SNACKS TRILOGY

15

Free range chicken croquettes

Cuttlefish fritter

Marinade carrot with goat cheese

### CAVIAR

Caviar served with blinis and natural butter

Tibet Caviar

50gr 165

· Pair with Vodka Beluga

shot 11

## TO START

TUNA TARTAR

32

Burrata and caviar

RISOTTO

21

Garden vegetable risotto

TOMATO TARTAR

21

Stracciatella

LACQUERED EGGPLANT

21

Smoked yogurt

BEEF CARPACCIO

28

passion fruit and Mahón cheese





## DEL MAR

### MARISCO

CARABINERO  
ajo blanco

32

GAMBA ROJA DE LA ISLA  
a la parrilla (5 unidades)

24

### PESCADO

PARPATANA DE ATÚN  
Cogollo a la brasa

15 / 100gr

LUBINA  
pil -pil y menta

36

RAPE  
emulsión de navajas

34

## DE LA TIERRA

PALETILLA DE CORDERO  
baja temperatura con cebolla vainillada

38

SOLOMILLO  
puerro asado

32

PRESA IBÉRICA  
apionabo y praliné de ajo asado

28



Our goal has always been to create a menu that embodies both beauty and flavor, where the focus is on the quality of the ingredients and their seasonality.

We prepare dishes using what we are provided by local vegetable gardens, fish markets, forests and trusted suppliers. They dictate the rhythm of our culinary creations.

Our aim is to satisfy the stomach and also to ignite curiosity and engage all the senses through genuine, innovative, and sustainable cuisine.

Welcome to our unique establishment. Welcome to Edén.

