

MENÚ DEGUSTACIÓN

APERITIVOS

Chip de parmesano, cebolla caramelizada y sobrasada ibicenca

Obulato de piñones garrapiñados y queso ibicenco

Lamina crujiente con langostino marinado,

Caballa sobre nuestro bloody mary de tomates frescos

.....

Coca wanton con ventresca de atún, licuado de ajo negro
y supremas de naranja

Ostras a la brasa con aliño especial

Risotto de setas, ibérico y queso de Mahón

Terrina de foie con reducción de Pedro Ximénez, frutas y pan especiado

Pisco sour

Vieira con porrusalda, nabo daikon, pack choi y salsa espinacas
emulsionada con ajo y aceite

Pan bao de anguila kabayaki

Melosos de ternera confitada con remolacha y verduras de temporada

FRESAME

Mousse de vainilla con gelatina de fresa, toffe, galleta crujiente, sorbete de fresa
y moscatel

CHOCOLATE

Tierno de chocolate con yuzu

87€ por persona

Bebida no incluida

(Mesa completa)

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a
nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.