



Restaurante Edén

"Un refugio entre el bosque y el mar de Ibiza"

Donde la brisa salada del Mediterráneo y el aroma de la huerta se encuentran en cada plato.

Edén Restaurant

"A refuge between the forest and the sea of Ibiza"

Where the salty Mediterranean breeze and the aroma of the orchard come together in every dish.



PARA COMPARTIR

"En el Mediterráneo, las noches se alargan entre aromas, risas y sabores compartidos bajo la brisa del mar. La mesa se convierte en un lugar de encuentro, donde las historias fluyen y el sabor une."

CRUDO DE PESCADO DEL DIA Con cítricos ibicencos, aceite nuevo y sal de flores de ibiza <i>"Transparente, salino, esencial"</i>	38
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Pan de cristal, tomate de ramallet y aceite nuevo <i>"El gesto más puro del Mediterráneo"</i>	45
VERDURAS DE LA HUERTA SOBRE BRASAS Confitadas en aceite de monte y romesco rústico <i>"Aromas de pino, humo y verano"</i>	38
CECINA DE WAGYU Caricia ahumada, tomate y pan crujiente <i>"Entre la dehesa y la brisa marina"</i>	55
CAVIAR OSETRA Blinis templadas y crema agria <i>"Para compartir sin prisa, frente al mar"</i>	
50 gr	180
100 gr	360



TO SHARE

In the Mediterranean, nights stretch on among aromas, laughter, and shared flavors carried by the sea breeze. The table becomes a meeting place, where stories flow and taste brings people together

DAILY FISH CRUDO With Ibizan citrus, fresh olive oil, and Ibiza flower salt <i>"Transparent, saline, essential"</i>	38
ACORN-FED IBERIAN HAM Crystal bread, Ramallet tomato, and fresh olive oil <i>"The purest gesture of the Mediterranean"</i>	45
VEGETABLES FROM OUR GARDEN, GRILLED Confit in wild herb oil with rustic romesco <i>"Aromas of pine, smoke, and summer"</i>	38
WAGYU CECINA Smoky caress, tomato, and crunchy bread <i>"Between the pasture and the sea breeze"</i>	55
CAVIAR OSETRA Warm Blinis with Sour Cream <i>"To share slowly, facing the sea"</i>	
50 gr	180
100 gr	360





ENTRANTES

TOMATE DEL PAYÉS AL ATARDECER	33
Tartar de tomate maduro, pétalos confitados, straciatella. <i>"Sol, huerta y calma mediterránea"</i>	
ARLEQUÍN DE LA HUERTA	34
Remolachas asadas a la sal, hojas vivas, limón fermentado y queso feta. <i>"Frescura de la huerta, recuerdo de la tierra"</i>	
AGUACATE A LA BRASA"	38
Relleno con tartar de atún rojo Mediterráneo, aliño de soja y ponzu <i>"Frescura del mar y fuego de la huerta"</i>	
STEAK TARTAR DE VACA GALLEGA"	40
Corte a cuchillo, tuétano a la brasa, encurtidos y pan rustico <i>"Profundo, elegante, esencial"</i>	



STARTERS

RUSTIC PAYÉS TOMATO AT SUNSET	33
Mature Tomato Tart, Candied Petals, Straciatella <i>"Sun, garden, and Mediterranean calm"</i>	
HARLEQUIN FROM THE GARDEN	34
Salt-Roasted Beets, Fresh Leaves, Fermented Lemon, and Feta Cheese <i>"Garden freshness, a memory of the earth"</i>	
GRILLED AVOCADO	38
Stuffed with Mediterranean Red Tuna Tartar, Soy and Ponzu Dressing <i>"Freshness of the sea and fire of the garden"</i>	
GALICIAN BEEF STEAK TARTARE	40
Hand-Cut, Grilled Bone Marrow, Pickles, and Rustic Bread <i>"Deep, elegant, essential"</i>	





ARROZ Y PASTA

GAMBA ROJA IBICENCA 45

Risotto de gamba roja, con emulsión de bullit al azafrán de Ibiza
"Intenso, salino, inolvidable"

AZUL EDEN 76

Papardelle fresca hecha en casa con bogavante azul, cítricos Ibicencos, brisa de verbena e hinojo.
"El mediterráneo en calma"

PURA HUERTA

AGNOLOTTI DE CALABAZA ASADA 38

Pasta casera al azafrán, rellena de calabaza asada, salsa de Mahon, perfume de lavanda y salvia.
"Calidez, luz y bosque"

BERENJENA A LA LLAMA 34

Con bulgur aromatizado con hierbas de la huerta, garbanzos crujientes, aliño de comino y naranja.
"Fuego y huerta mediterránea"



RICE AND PASTA

IBIZAN RED PRAWN 45

Red prawn risotto with an emulsion of Ibiza saffron bullit
"Intense, briny, unforgettable"

AZUL EDEN 76

Fresh homemade papardelle with blue lobster, Ibizan citrus fruits, a hint of verbena, and fennel.
"The Mediterranean at rest"

PURE GARDEN

ROASTED PUMPKIN AGNOLOTTI 38

Homemade saffron pasta stuffed with roasted pumpkin, Mahón cheese sauce, and hints of lavender and sage.
"Warmth, Light, and Forest"

FLAME-GRILLED EGGPLANT 34

Served with bulgur seasoned with garden herbs, crispy chickpeas, and a cumin-orange dressing.
"Fire and the Mediterranean garden"





PESCADOS Y CARNES DE IBIZA

PESCADO DE LAS LONJAS DE IBIZA 45

Cada día, recibimos pescado fresco del mediterráneo junto a verduras y hierbas de nuestra huerta. Una mirada de nuestros chefs a los sabores del Mediterráneo para crear el plato del día.

"Mar y huerto"

CANELÓN DE POLLO PAYES A LA CATALANA 38

Pasta casera rellena de pollo de campo rustido a fuego lento, gratinados con queso Mahon y pesto de pistachos.

"Tradición que abraza el paladar"

FUEGO PAYES 42

Pork Negre ibicenco marinado en agua de mar y confitado con romero, ajo y limón. Piel crujiente, puerros a la brasa y almendras de Ibiza.

"Raíces, fuego y Mediterráneo"



FISH AND MEAT FROM IBIZA

FISH FROM IBIZA'S FISH MARKETS 45

Every day, we receive fresh fish from the Mediterranean, along with vegetables and herbs from our garden. Our chefs draw inspiration from the flavors of the Mediterranean to create the dish of the day.

"Sea and Garden"

CATALAN-STYLE FREE-RANGE CHICKEN CANNELLONI 38

Homemade pasta stuffed with slow-roasted free-range chicken, topped with Mahón cheese and pistachio pesto.

"A tradition that delights the palate"

RUSTIC PAYÉS FIRE 42

Ibizan black pork marinated in seawater and confit with rosemary, garlic, and lemon. Crispy skin, grilled leeks, and almonds from Ibiza.

"Roots, Fire, and the Mediterranean"





LAS BRASAS DE EDÉN

"En cada brasa late el Mediterráneo, carnes nobles al fuego de olivo, humo delicado y un eco de sal, sol y mar"

LOMO BAJO DE WAGYU <i>Disponible por kilo según corte.</i>	350
CHULETÓN DE VACA GALLEGA <i>Disponible por kilo según corte.</i>	140
COSTILLAS DE TIRA WAGYU 400 gr	105
LOMO BAJO ANGUS PREMIUM 300gr	60
ENTRAÑA DE VACA GALLEGA 250 gr	45
MOLLEJAS DE CORAZÓN DE TERNERA 200 gr	42
TUÉTANO DE WAGYU A LA BRASA Und	24
GUARNICIONES	
Ensalada de hojas tiernas, tomatillos de la huerta y cebolla roja	8
Pimientos del piquillo asados al Jerez	8
Papa roja de Ibiza salteada con ajo, tomillo y romero	8
Verduras confitadas en aceite de monte y terminadas a la brasa	14
Pure de patata asada	10
SALSAS	
Bearnesa clásica hecha en casa	4,5
Chimichurri con hierbas de Ibiza	4,5
Romesco rustico de calabaza asada	4,5



EDEN'S GRILL EMBERS

"The Mediterranean beats in every ember: prime cuts of meat grilled over an olive wood fire, delicate smoke, and a hint of salt, sun, and sea"

WAGYU SIRLOIN <i>Available by the pound, depending on the cut.</i>	350
GALICIAN BEEF RIBEYE STEAK <i>Available by the pound, depending on the cut.</i>	140
WAGYU SHORT RIBS 400 gr	105
PREMIUM ANGUS SIRLOIN 300gr	60
GALICIAN BEEF TRIPE 250 gr	45
VEAL HEART SWEETBREADS 200 gr	42
GRILLED WAGYU MARROW Und	24
SIDE DISHES	
Salad of tender greens, garden tomatillos, and red onion	8
Piquillo Peppers Roasted in Sherry	8
Red Ibiza potatoes sautéed with garlic, thyme, and rosemary	8
Vegetables confit in wild olive oil and finished on the grill	14
Roasted Potato Puree	10
SALSAS	
Classic Homemade Bearnaise Sauce	4,5
Chimichurri with Ibizan herbs	4,5
Rustic Roasted Pumpkin Romesco	4,5



MUNDO DULCE

HUERTA EN FLOR 14
Citronela helada, gel de bergamota, nubes de azahar, melón y jazmín.

"Un paseo entre aromas y colores"

MELÓN CAIPIRIÑA 14
Sorbete de coco, infusión de cachaca y menta, merengue de flores de Ibiza

"Fresco y exótico"

TEXTURAS DE ZANAHORIAS 14
Zanahoria asada, chocolate blanco, avena, canela, vainilla helada.

"Suave, cremoso, eterno"

CHOCOLATE ALTO EL SOL 16
Ganache cacao caribe, mousse, sorbete de fresas de Ibiza, avellana tostada.

"Profundo como la noche isleña"

SWEET WORLD

BLOOMING GARDEN 14
Iced lemongrass, bergamot gel, clouds of orange blossom, melon, and jasmine.

"A stroll through scents and colors"

CAIPIRINHA MELON 14
Coconut sorbet, cachaça and mint infusion, Ibiza flower meringue

"Fresh and exotic"

CARROT TEXTURES 14
Roasted carrot, white chocolate, oats, cinnamon, and vanilla ice cream

"Smooth, creamy, eternal"

HIGH SUN CHOCOLATE 16
Caribbean cocoa ganache, mousse, Ibiza strawberry sorbet, toasted hazelnut

"Deep as the island night"