

# UNIC

## RESTAURANT

*Del corazón de Ibiza.. a la mesa.*

*Con una selección de los mejores productos de Ibiza, David Grussaute ha plasmado su mejores creaciones en este menú degustación, en un homenaje a los pequeños productores de la isla y a nuestras raíces, poniendo en valor recetas tradicionales.*

*Del cor d'Eivissa.. a la taula.*

*Amb una selecció dels millors productes d'Eivissa, David Grussaute ha plasmat les seves millors creacions en aquest menú degustació, en un homenatge als petits productors de l'illa i a les nostres arrels, fent valer les receptes tradicionals.*

## *Menú Degustación*

*Vermut "on the rocks" & snacks de mar y campo*

*Homenaje al sofrit payés*

*Algarroba y cerdo negro*

*Trigo xeixa, ostras y vientre relleno*

*Gamba roja ibicenca,  
dashi de posidonia y hojas verdes*

*Gallo San Pedro, agraz verjus  
y pil pil de uvas con apio bola*

*Queso de cabra "Ses Cabretes",  
tubérculo y cuello confitado*

*Cabruto ibicenco con flageolets y jugo al tomillo*

*Parecido a un café caleta*

*Miel, hidromiel y flores de ibiza*

*Mignardises de la tierra*

*Precio: 70 euros por persona  
(iva incluido)*

*Este menú se servirá a mesa completa*

## *Menú Degustació*

*Vermut "on the rocks" amb aperitius de mar i campo*

*Homenatge al sofregit pagès*

*Garrofa i porc negre*

*Blat xeixa, ostras i ventre farcit*

*Gamba vermella eivissenca,  
dashi de Posidònia i fulles verdes*

*Gall de Sant Pere, Agraz Verjus  
i pil pil de raïm amb api bola*

*Formatge de cabra "Ses Cabretes",  
tubercle i coll confitat*

*Cabrit eivissenc amb flageolets i suc de farigola*

*Semblant a un café caleta*

*Mel, hidromel i flors d'Eivissa*

*Dolçaines de la terra*

*Preu: 70 euros per persona  
(iva inclòs)*

*Aquest menú se servirà a taula completa*