

*De tous les arts,
l'art culinaire est celui
qui nourrit le mieux
son homme*

Entrants

Garrofa i porc negre tractats com un "Ramen",
amb gemma curada, shiitakes i col kale 14,00

Tonyina servida en dos temps 15,00
Tàrtar amb gelat de kizami wasabi i alvocat
Ventresca amb vinagreta citrica, remolatxa, gerd i cogombre

Ruló de foie d'ànec del Delta farcit amb orellanes,
ametlles marcona i pa de blat de moro 15,00

Blat "xeixa" amb ostres i ventre farcit de porc negre 16,00

Calamar eivissenc servit en dos temps 16,00
Suc de triperia i calamar amb salicòmia
Consomé de cefalòpodes i transparència de calamar

Mole suau de gamba vermella d'Eivissa i espàrrecs amb cremós de ceps 18,00

Cigales, sot l'y laise de pollastre de pagès amb nyoquis de carxofes 19,00

Peixos

Pop de l'illa amb crema de alga Còdium, salsa nikkci i gyoza de crustacis 25,00

Canelons de pollastre de pagès i gamba vermella eivissenca 26,00

Bullit de rotja servit en dos temps 28,00

Gall de Sant Pere "Peix Nostrum"
amb pil pil de raïm a l'Agraz Verjus i api bola 29,00

Carns

Totes les carns seran servides en dos temps

Porquet de Segòvia 26,00

Empanada cruixent d'espalla amb shiitake i poma verda
Cuixa caramelitzada amb blat de moto i agredolç de peres i mango

Ànec del Delta 26,00

Foie fresc amb raviolis de murta, vi especiat i fulles d'espínacs
Suprema rostida, croqueta de cuixa confitada i pastanaga en escabetx

Vaca Vieja, servit en tres temps 29,00

Consomé tebi amb ravioli de bou i verdures amb oli de tòfona
Guisat de cua amb salsa a l'aroma de codony i xocolata amarga
Tataki tebi de rel·lom amb caneló de ruca al pamesà

Cabrit eivissenc 29,00

Blanqueta amb espàrrecs i pa brioix casolà
Espalla i costellam amb flageolets i suc de farigola

Postres

Cassoleta citrica versió Únic 9,00

Pinya, azuki amb nou pecan i sbiso verd 9,00

Suflé al licor de mandarina amb cremosa xocolata blanca,
alfàbrega i gelat de vainilla 10,00

Mel, hidromel i flors d'Eivissa 10,00

Fava de xocolata Guanaja i gerds 10,00