



FINE DINING RESTAURANT

## Entradas

### MAR & TIERRA

|   |                |
|---|----------------|
| Ostras "Gillardeau N°3" (Francia) - 6p / 9p / 12p<br><i>Oysters "GILLARDEAU N°3" (France) - Huitres "Gillardeau N°3" (France)</i>   | 24 / 36 / 48 € |
| Jamón Ibérico de Bellota 5 Jotas, Pan de Cristal con Tomate<br><i>Iberic 5J Bellota Cured Ham, Cristal Bread &amp; Tomato - Jambon Ibérique de Bellota 5J, Pain Cristal &amp; Tomato</i>  | 32 €           |
| Pulpo Confitado, Patato Ibicenco, Almendras & Pimentón de la Vera<br><i>Octopus Confit, Potato, Almond &amp; Paprika- Poulpe Confit, Pomme de Terre, Amandes &amp; Paprika de la Vera</i> | 18 €           |

### ENSALADAS

|   |      |
|---|------|
| Selección de Tomates, Burratina Fresca de Puglia <b>V</b><br><i>Selection of Tomatoes, Fresh Burratina from Puglia - Sélection de Tomates, Burratina Fraîche des Pouilles</i>   | 16 € |
| Compresión de Verduras Grilladas, Trufa Negra & Ricotta de Albahaca <b>V SG</b><br><i>Gilled Vegetables, Black Truffle &amp; Ricotta Cheese with basil - Compression de Légumes Grillés, Truffe &amp; Ricotta au Basilic</i>          | 19 € |
| Supremas de Codornices, Mango Verde, Pepino & Coco Crujiente<br><i>Quails, Green Mango, Cucumber &amp; Crispy Coconut - Suprêmes de Caille, Mangue Verte, Concombre &amp; Coco</i>  | 18 € |
| Cigalas Ibicencas, Tomates semi-secos, Judias Verdes & Truffa Negra Fresca de Verano<br><i>Ibiza Crayfish, Half-Dried Tomatoes, Green Beans &amp; Truffle - Langoustines d'Ibiza, Tomates mi-séchées, Haricots Verts &amp; Truffe</i> | 26 € |

### CRUDOS

|   |      |
|---|------|
| Sashimi de Ventresca de Atún Rojo : "Toro" - Wasabi Fresco<br><i>Toro Tuna Sashimi, Fresh Wasabi - Sashimi de Ventrèche de Thon Rouge : "Toro"</i>  | 29 € |
| Carpaccio de Lubina Salvaje, Vinagreta de Pomelo & Yuzu<br><i>Wild Sea Bass Carpaccio, Pomelo &amp; Yuzu Vinaigrette - Carpaccio de Bar de Ligne, Vinaigrette Pamplemousse &amp; Yuzu</i> | 20 € |
| Tiradito de Sirvia Ibicenca, Cacahuètes & Wasabi Fresco<br><i>Yellow Tail Tiraditos, Peanuts &amp; Fresh Wasabi - Sashimi de Sirvia d'Ibiza, Cacahuètes &amp; Wasabi Frais</i>            | 20 € |
| Ceviche de Lubina Salvaje, Cítricos & Cilantro<br><i>Wild Sea Bass Ceviche, Citrus Fruits &amp; Coriander - Ceviche de Bar de Ligne, Agrumes &amp; Coriandre</i>                          | 20 € |
| Ceviche de Atún Rojo, Mango Verde & Coco<br><i>Red Tuna Ceviche, Green Mango &amp; Coconut - Ceviche de Thon Rouge, Mangue Verte &amp; Coco</i>   | 20 € |

### CRUJIENTE

|   |      |
|---|------|
| Tempura de Gambas Tigre & Espuma de Wasabi<br><i>Tigre Prawn Tempura &amp; Wasabi Foam - Tempura de Gambas Tigre &amp; Émulsion de Wasabi</i> | 23 € |
|---|------|

IVA incluido

**V**: vegetariano

**SG**: sin gluten

Pan & Aioli : 2,50 €



FINE DINING RESTAURANT

## Platos Principales

### PASTAS & RISOTTO

|   |      |
|---|------|
| Risotto, Trufa Negra de Verano & Espárragos Verdes<br><i>Risotto, Summer Black Truffle &amp; Green Asparagus - Risotto, Truffe Noire d'Eté &amp; Asperges Vertes</i>  | 27 € |
| Orecchiette, Almejas del Carril, Mini Broccoli & Espuma de Aceite Extra Virgen<br><i>Orecchiette Pasta, Clams &amp; Mini Broccoli - Orecchiette, Palourdes, Mini Broccoli &amp; Emulsion d'huile Extra Vierge</i> | 25 € |
| Fettuccine al Ragú de Ternera Lechal, Tuile de Parmesano<br><i>Veal Ragú Fettuccine, Crispy Parmesan Cheese - Fettuccine au Ragout de Veau, Tuile de Parmesan</i>   | 21 € |
| Gnocchi de Patata Caseros, Caponata de Berenjena & Burratina de Puglia <b>V</b><br><i>Potato Gnocchi, Aubergine Caponata &amp; Burratina - Gnocchi Maison, Caponate d'Aubergines &amp; Burratina des Pouilles</i> | 21 € |

### AVES

|   |      |
|---|------|
| Pollito de Bresse (D.O), Tomillo limón, Tomate Medio-Seco<br><i>Baby Chicken from Bresse, Thyme &amp; Dried Tomatoes - Coquelet Fermier de Bresse, Thym &amp; Tomates Séchées</i> | 29 € |
|---|------|

### CARNES

|  |      |
|--|------|
| Ojo de Bife (D.O Black Angus), Condimento Tomillo/Citronela, Patatas Fritas Caseras<br><i>Black Angus, Lemongrass &amp; Thyme Condiment, French Fries - Black Angus, Condiment Thym/Citronnelle, Frites Maison</i> | 35 € |
| Carré de Cordero, Patata Roësti & Su Propio Jugo<br><i>Roasted Rack of Lamb, Potatoes Roësti &amp; Gravy - Carré d'Agneau Rôti, Roësti de Pommes de Terre &amp; Jus Perlé</i>                                      | 28 € |
| Pluma Iberica (D.O Salamanca), Milhojas de Patatas & Raita Pepino/Sumac<br><i>"Pluma Iberica" (Pig), Potatoes &amp; Cucumber/sumac Raita - "Pluma Iberica" (Cochon de Lait), Pommes de terre &amp; Raita</i>       | 25 € |

### PESCADOS & MARISCOS

|  |      |
|--|------|
| Lubina Salvaje, Caldo de Konbu & Shiso, Bok choy & Patata Confitada<br><i>Wild Sea Bass, Konbu &amp; Shiso Stock - Bar de Ligne, Bouillon de Konbu &amp; Shiso</i>                                     | 34 € |
| Ventresca de Atún Rojo del Mediterráneo, Tomate Raf & Patatas Crujientes<br><i>Grilled Red Tuna Belly, Tomato Raf &amp; Crispy Potatoes - Ventrèche de Thon Rouge Grillée, Tomates Raf &amp; Chips</i> | 38 € |
| Bacalao Negro Salvaje, Mirin, Saké, & Miso, Quinoa & Edamame<br><i>Alaska Black Cod, Mirin, Saké &amp; Miso - Cabillaud Noir d'Alaska, Mirin, Saké &amp; Miso</i>                                      | 33 € |
| Rodaballo Salvaje, Almejas y Condimento de Ñoras<br><i>Wild Turbot, Clams &amp; Ñoras Condiment - Turbot Sauvage, Palourdes &amp; Condiment de Ñoras.</i>  | 34 € |

IVA incluido

**V**: vegetariano

**SG**: sin gluten

Pan & Aioli : 2,50 €