



EDEN





Nuestro objetivo ha sido crear un menú que combine la belleza y el sabor. Focalizando en la calidad de los ingredientes y su estacionalidad.

Preparamos platos utilizando lo que nos ofrecen los huertos locales, los mercados de pescado, los bosques y, los proveedores de confianza. Ellos dictan el ritmo de nuestras creaciones culinarias.

Nuestra meta es satisfacer el estómago y, sobre todo, despertar la curiosidad y cautivar todos los sentidos a través de una cocina genuina, innovadora y sostenible.

Bienvenido a nuestro establecimiento único.
Bienvenido a Edén.



FROM THE SEA



SEAFOOD	
CARABINEER white garlic	32
RED SHRIMP OF THE ISLAND "lemon leaf "	24
FISH	
RED MULLET reduction of it spines	31
SEA BASS pil pil sauce and codium leaves	36
MONKFISH razor clams emulsion	34

FROM THE LAND



LAMB slow-roasted Lamb shoulder with vanilla onion	38
SIRLOIN starch with roasted leek	32
IBERIAN PREY tubers celeriac and roasted garlic praline	28





TRILOGÍA DE SNACKS

15

Croqueta de pollo payés

Buñuelo de sepia

Fósil de gamba blanca

CAVIAR

Caviar acompañado de blinis y mantequilla natural

Ositera Caviar

50gr 150

Ibiza Caviar

50gr 165

· Marinado con nuestro Vodka Beluga

shot 11

DE LA HUERTA



ARROZ MELOSO
vegetales de la huerta

21

TARTAR
tomates y stracciatella

21

BERENJENA
laqueada con yogurt ahumado

21



SNACKS TRILOGY

15

Free range chicken croquettes

Cuttlefish fritter

White Shrimp fossil

CAVIAR

Caviar served with blinis and natural butter

Ositera Caviar

50gr 150

Ibiza Caviar

50gr 165

· Pair with Vodka Beluga

shot 11

FROM THE GARDEN



RISOTTO
garden vegetable risotto

21

TARTARE
tomatoes and stracciatella

21

EGGPLANT
lacquered with smoked yogurt

21





DEL MAR



MARISCO

CARABINERO
ajo blanco 32

GAMBA ROJA DE LA ISLA
hojas de limonero 24

PESCADO

SALMONETE DE ROCA
jugo de sus espinas 31

LUBINA
pil -pil y hoja de codium 36

RAPE
emulsión de navajas 34

DE LA TIERRA



PALETILLA DE CORDERO
baja temperatura con cebolla vainillada 38

SOLOMILLO
puerro asado 32

PRESA IBÉRICA
apionabo y praliné de ajo asado 28



Our goal has always been to create a menu that embodies both beauty and flavor, where the focus is on the quality of the ingredients and their seasonality.

We prepare dishes using what we are provided by local vegetable gardens, fish markets, forests, and trusted suppliers. They dictate the rhythm of our culinary creations.

Our aim is to satisfy the stomach and also to ignite curiosity and engage all the senses through genuine, innovative, and sustainable cuisine.

Welcome to our unique establishment. Welcome to Edén.

