

POSTRES



EMULSIÓN DE ALBAHACA

Mousse, yogurt, frutos rojos y remolacha

CHOCOLATE

Praliné, avellanas, queso y especias

DESSERT



BASIL MOUSSE

yogurt, red fruits and beetroot

CHOCOLATE

Praliné, hazelnut, and cheese ice cream



EDEN





Nuestro objetivo ha sido crear un menú que combine la belleza y el sabor. Focalizado 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

RED KING PRAWN
white garlic 32

RED SHRIMP OF THE ISLAND
charcoal grilled 24

FISH

TUNA PARPATANA
grilled cabbage (5 units) 15 / 100gr

SEA BASS
pil pil sauce and mint 36

MONKFISH
razor clams emulsion 34

FROM THE LAND



LAMB
slow-roasted lamb shoulder with vanilla onion 38

FILET MIGNON
mash roasted leek 32

IBERIAN PORK
tubers celeriac and roasted garlic praline 28





TRILOGÍA DE SNACKS	15
Croqueta de pollo payés	
Buñuelo de sepia	
Zanahoria en escabeche y queso de cabra	
CAVIAR	
Caviar acompañado de blinis y mantequilla natural	
Caviar del Tibet	50gr 165
· Marinado con nuestro Vodka Beluga	shot 11

PARA EMPEZAR

TARTAR DE ATÚN	32
Burrata y caviar	
ARROZ MELOSO	21
Vegetales de la huerta	
TARTAR DE TOMATE	21
Stracciatella	
BERENJENA LAQUEADA	21
Yogurt ahumado	
CARPACCIO DE TERNERA	28
Fruta de la pasión y queso mahón	



SNACKS TRILOGY	15
Free range chicken croquettes	
Cuttlefish fritter	
Marinade carrot with goat cheese	
CAVIAR	
Caviar served with blinis and natural butter	
Tibet Caviar	50gr 165
· Pair with Vodka Beluga	shot 11

TO START

TUNA TARTAR	32
Burrata and caviar	
RISOTTO	21
Garden vegetable risotto	
TOMATO TARTAR	21
Stracciatella	
LACQUERED EGGPLANT	21
Smoked yogurt	
BEEF CARPACCIO	28
passion fruit and Mahón cheese	





DEL MAR

MARISCO

CARABINERO
ajo blanco

32

GAMBA ROJA DE LA ISLA
a la parrilla (5 unidades)

24

PESCADO

PARPATANA DE ATÚN
Cogollo a la brasa

15 / 100gr

LUBINA
pil -pil y menta

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.

