



## ENTRANTES · *STARTERS*

Jamón Ibérico de bellota servido con pan de coca, tomate y aceite de oliva <i>Iberian bellota ham served with coca bread, branch tomato and olive oil</i>	32
Anchoas "doble cero" en aceite de oliva virgen extra servidas con pan de coca y tomate <i>"Doble zero" anchovies in extra virgin olive oil served with coca bread and branch tomato</i>	20
Tartar de lubina salvaje, aromas de montaña, cítricos Ibicencos <i>Wild sea bass tartar, mountain scents, Ibicencan citrus fruits</i>	22
Ensalada de burrata, tomates de nuestro huerto, crumble de aceitunas Kalamata <i>Burrata salad, tomatoes from our garden, kalamata olive crumble</i>	16 
Ensalada de perdiz roja escabechada, berros y grosellas <i>Pickled red partridge, watercress and gooseberry salad</i>	18
Steak tartar clásico de ternera, brotes tiernos y pistachos <i>Classic beef steak tartar, tender sprouts and pistachios</i>	18
Terrina de foie gras clásica con higos de Ibiza <i>Classic foie gras terrine with Ibiza figs</i>	24

## PLATO MEDIO · *MIDDLE COURSE*

Gazpachuelo ibérico, yema de huevo trufada, migas del pastor <i>Iberian gazpachuelo, truffled egg yolk, shepherd's crumb</i>	18
Risotto de trufa negra y boletus <i>Risotto with black truffle and boletus</i>	28 
Pasta fresca del día elaborada a mano en casa <i>Fresh pasta of the day made by hand at home</i>	Precio según producto <i>Price depending on product</i>

## PLATO PRINCIPAL · *MAIN COURSE*

Pescado del día a la plancha, salteado de setas, sopa tibia de bogavante azul <i>Catch of the day, sautéed mushrooms, warm blue lobster soup</i>	24
Pescado entero a la sal para 2 personas <i>Whole fish cooked in an Ibiza salt crush for two persons</i> Servido con ensalada ibicenca, espárragos y beurre blanc <i>Served with Ibizan salad, asparagus and beurre blanc</i> Precio según las capturas de las lonjas de Ibiza · <i>Price according to the catches of the fish markets of Ibiza</i>	
Solomillo de vaca gallega frisona servido chalotas en mantequilla semi-salada, jugo de rúcula, bearnesa <i>Galician beef sirloin, served with shallots in semi-salted butter, arugula juice, bearnaise</i>	28
Milhojas de ventresca de cordero ibicenco, berenjena ahumada, limón orgánico <i>Ibizan lamb belly mille-feuille, smoked eggplant, organic lemon</i>	22



## POSTRES · *DESSERTS*

El huerto en flor <i>The flower garden</i>	10 
La esencia de un Tiramisú... crema de Bailéys <i>The essence of a Tiramisu ... Baileys cream</i>	10 
Creme Brûlée elaborada con leche fresca de cabra, helado de leche merengada <i>Creme Brûlée made with local fresh goat's milk, meringue milk ice cream</i>	10 
Panal helado de miel y yuzu, crema helada de romero, toffe de miel de lavanda <i>Honey and yuzu ice honeycomb, rosemary ice cream, lavender honey toffe</i>	10 
Coulant de chocolate Santo Domingo 70%, streussel de café, sorbete de mango <i>Chocolate coulant Santo Domingo 70%, coffee streusel, mango sorbet</i>	12 
Surtido de quesos de pequeños productores de Ibiza <i>Selection of cheeses from small Ibiza producers</i>	14 