



EDEN



Naturalidad

Para comenzar

TOMATE "EDÉN"

Helado de burrata, infusión de café y ginebra, con aceite de albahaca

ATÚN ROJO MEDITERRÁNEO

Tartar, vegetales encurtidos de Ibiza y aromas de montaña

PULPO

Cocinado al horno con "hierbas Ibicencas", espárrago blanco y sabayón de curry de café

Mar & Montaña

PESCADO DEL DÍA DEL MAR DE IBIZA

Vegetales de nuestro huerto

VACA RUBIA GALLEGA

Lomo asado en horno de carbón con vino de la tierra de Ibiza y puré de patatas ahumado

RISOTTO

Arroz carnaroli, trufa de verano y setas de temporada

Algo dulce

MONTAÑA

Bizcocho de albahaca, rocas de tonka y coulis de frutas

MELÓN CAIPIRIÑA

Sopa fría de menta, melón en caipiriña y helado de coco

CHOCOLATE "ALTO EL SOL"

Untuoso de chocolate 65%, praliné de avellanas y algarroba, y sorbete de pulpa de cacao



Naturalidad

To start

TOMATE "EDÉN"

Smoked burrata ice cream, coffee and gin infusion with basil oil

MEDITERRANEAN BLUEFIN TUNA

Tartar, pickles vegetable with salt from Ibiza and forest scent

OCTOPUS

Cooked in the oven with "Hierbas Ibicencas", white asparagus and sabayon curry café

Land & Sea

FISH OF THE DAY FROM IBIZA MARKETS

Vegetables from our orchard

GALICIAN BEEF FILLET

Loin cooked in a charcoal oven, Ibizan red wine and smoked mash potatoes.

RISOTTO

Carnaroli rice, summer truffle and porcini mushrooms

Sweet world

FRESH MONTAIN

Basil cake, tonka beans and fruit coulis

MELÓN CAIPIRINHA

Cold mint soup, melon in caipirinha and coconut ice cream.

CHOCOLATE "ALTO AL SOL"

65% chocolate unctuous, hazelnut and carob praline with cocoa pulp sorbet

PETIT FOUR

