

Esencia

Sweet world

FLOWER POWER

Orange blossom marshmallows, lavender meringues, citronella ice cream, melon and jasmine cold soup

MELON 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

PETITE FOURS

Esencia

Crea tu menú eligiendo una opción de cada sección

Para combinar

TOMATE "EDÉN"

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

STEAK TARTAR

De Mudéjar, aliño clásico y tuétano a la brasa

LANGOSTA ROJA

Ensalada de langosta roja, tomate cherry, frutas y aceite de albahaca

Agregue Caviar Oscietre a su plato · 4€/gr

ATÚN ROJO MEDITERRÁNEO

Tartar, vegetales encurtidos de Ibiza y aromas de montaña

Mar & Montaña

LUBINA SALVAJE

Escamas de pescado asado, salsa verde con judías verdes y cebolla con capas de jamón Ibérico

VACA RUBIA GALLEGA

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

ANYELL D'EIVISSA

Solomillo lacado, caviar de berenjena y aceite de oliva

RAVIOLIS DE GAMBA ROJA

Raviolis caseros con reducción de gambas, citronela, jengibre y emulsión de perejil



Esencia

Algo dulce

FLOWER POWER

Nubes de flor de azahar, merengues de lavanda, helado de citronela, melón y sopa helada de jazmín

MELÓN CAIPIRÍÑA

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

PETITE FOURS

Esencia

To start

Create your menu by choosing one option from each section

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

STEAK TARTAR

Mudejar galician, knife-cut classic dressing and grilled bone marrow

RED LOBSTER

Red lobster salad, cherry tomato, peach and basil oil

Add Oscietre Caviar to your plate · 4€/gr

Land & Sea

WILD SEABASS

Roasted fish scales, sorrel sauce with green beans and onion

GALICIAN BEEF FILLET

Loin cooked in a charcoal oven, Ibzan red wine and smoked mashed potatoes

ANYELL D'EIVISSA

Lacquered sirloin, aubergine caviar and olive oil

RED SHRIMPS RAVIOLI

Homemade ravioli with shrimp reduction, citronella, ginger and Persil emulsion

