



Nuestro objetivo ha sido diseñar una carta repleta de belleza,  
sensualidad y fragancias, donde el protagonismo lo  
comparten el producto y su estacionalidad.

Cocinamos aquello que nos ofrecen la huerta, la lonja, los  
bosques, los proveedores de confianza... ellos marcan el  
ritmo de nuestros platos.

Buscamos alimentar no solo el estómago, sino también la  
curiosidad y el deseo a través de una cocina sincera, divertida  
y consecuente.









Es, sin duda, el espacio más sugerente, ambicioso, seductor y  
codiciado del hotel Hacienda Na Xamena.

Bienvenido a nuestro territorio más singular.  
Bienvenido a Edén.































## PARA COMPARTIR

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| CERDO IBÉRICO DE BELLOTA    | 100g por 36                 |
| Jamón ibérico de bellota servido con pan de cristal, tomate y aceite de oliva.   |                             |
| CECINA DE WAGYIU    | 100g por 32                 |
| Ahumado de encinas, curación de 20 meses.  |                             |
| IBIZA CAVIAR CHEMINÉE ROYALE    | 50g por 175<br>100g por 350 |
| Servido con blinis y mantequilla natural.  |                             |
| VERDURAS A LA BRASA             | 24                          |
| Llegadas desde el huerto y cocinadas en horno de carbón, romesco y gremolata.  |                             |

## ENTRANTES FRIOS

|  |    |
|--|----|
| BURRATA      | 24 |
| Tomates ecológicos de nuestro huerto, carpaccio de remolacha y vinagreta de Espelette .  |    |
| ATÚN ROJO MEDITERRÁNEO     | 30 |
| Ttrinchadito de lomo sobre chimichurri de tomate.  |    |
| STEAK TARTAR      | 30 |
| De Mudéjar Wagyu, aliño clásico y tuétano a la brasa.  |    |
| SIRVIA    | 28 |
| Marinada en sal de cítricos, kombucha casera de hierbas Ibicencas.   |    |

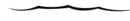
## ENTRANTES CALIENTES

|  |    |
|--|----|
| RISOTTO     | 32 |
| Arroz carnaroli, boletus, trufa y jugo de pichón asado.  |    |
| HUEVO DE CORRAL     | 28 |
| Cocinado a baja temperatura, patata ibicenca y alcachofa confitada.  |    |
| RAVIOLIS CASEROS      | 28 |
| Gorgonzola, calabacín y albahaca.  |    |
| PULPO      | 30 |
| Cocinado al horno con "Manzanilla de Sanlúcar", papada ibérica y cremoso de chirivía.  |    |





## DEL MAR



- PESCADO DEL DÍA DE LAS LONJAS DE IBIZA 🐟🍷🍷🍷 36  
Verduritas de nuestro jardín al vapor, coulis de azafrán y brisa de romero.
- LUBINA SALVAJE 🐟🍷🍷🍷 36  
Celeri asado, coliflor y cigala.
- CARRILLERA DE ATÚN ROJO 🐟🍷🍷🍷 32  
Glaseada, puré "Robuchon", esferas de palo cortado.
- PESCADO ENTERO 🐟🍷🍷 Precio según mercado.  
A la parrilla, salsa bilbaína y verduras a la brasa.

## DE LA TIERRA



- LOMO BAJO BLACK ANGUS 🍷🍷🍷 38  
Lomo bajo asado en horno de carbón, bimby a la parrilla, setas y terrina Ibicenca.
- SOLOMILLO DE VACA GALLEGA PREMIUN 🍷🍷🍷 38  
Tournedós Rossini, foie a la plancha, brioche casero y tomatitos de rama.
- ANYELL D'ÉIVISSA 🌾🍷🍷🍷 32  
Paletilla deshuesada, crema de piñones y mollejas.
- MAR Y MONTAÑA 🦀🍷🍷🍷 36  
Manitas rellenas de castañuelas de cerdo ibérico, carpaccio de gamba roja y navajas.





## MUNDO DULCE



- NUBE 🌿 🍓 🍌 🍃 14  
Mousse de fresas de nuestro huerto, pistacho, aire de cítricos y verbena.
- MELON CAIPIRIÑA 🍉 🍃 🍷 🍃 14  
Sopa fría de menta, melón en caipiriña y helado de coco.
- TORRIJA "HECHA A LA ANTIGUA" 🌿 🍌 🍓 🍌 🍷 🍃 14  
Brioche casero caramelizado con una crema helada de almendras y Ron Zacapa.
- HOJALDRE 🌿 🍌 🍓 🍃 14  
Milhojas de vainilla, haba tonka y caramelo.
- AMANTES DEL QUESO 🍷 🍃 18  
Payoyo, Osau Iraty, Tres leches de Pria, Ses Cabretes Ibiza.
- CHOCOLATE "ALTO EL SOL" 🌿 🍌 🍓 🍌 🍷 🍃 14  
Untuoso de chocolate 65%, praliné de avellanas y algarroba, y sorbete de pulpa de cacao.





## SIGNOS DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Soja



Lactosa



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Semillas de sésamos



Azufre y sulfitos



Moluscos



Vegano



Vegetariano