EDEN

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

JAMÓN IBÉRICO — 100g · 42
Jamón ibérico de bellota servido con pan de cristal, tomate "ramallet" y aceite de oliva

VERDURAS A LA BRASA — 26
Llegadas desde el huerto y cocinadas en horno de carbón, chimichurri y romesco

IBIZA CAVIAR CHEMINÉE ROYALE — 50g · 100
Servido con blinis y mantequilla natural

ENTRANTES

TOMATE "EDÉN" — 30
Crema de burrata, infusión de café y ginebra, con aceite de albahaca

ATÚN ROJO MEDITERRÁNEO — 34
Tartar, vegetales encurtidos de Ibiza y aromas de montaña

PULPO — 30
Cocinado al horno con ¨hierbas Ibicencas¨, espárrago blanco y sabayón de curry de café

STEAK TARTAR — 32
Wagyu, aliño clásico

LANGOSTA ROJA — 42
Ensalada de langosta roja, tomate cherry, frutas y aceite de albahaca

Agregue caviar Oscietre a su plato · 4€/gr

Precios en € con IVA incluido

DEL MAR

BOGAVANTE 48
Verduras, Jamón Ibérico, caldo de hierbas y romero ahumado

LUBINA SALVAJE 42
Escamas de pescado asado, salsa verde con judías verdes y cebolla

SALMONETE DE ROCA 42
Bullabesa, hinojo asado y "all i oli"

DE LA TIERRA

VACA RUBIA GALLEGA 52
Lomo asado en horno de carbón con vino de la tierra de Ibiza y puré de patatas ahumado

ANYELL D'EIVISSA 46
Solomillo de cordero lacado, caviar de berenjena y aceite de oliva

AVE DE CORRAL 38
Servida con alcachofas, salsa de romero, cítricos y cardamomo

RISOTTO 42
Arroz carnaroli, trufa de verano y setas de temporada

Precios en € con IVA incluido