



MENÚ PARA GRUPO

Mínimo 6 personas por mesa.

95 €

Per person, VAT included.





PARA COMPARTIR



CERDO IBÉRICO DE BELLOTA 🌿

Jamón ibérico de bellota servido con pan de cristal, tomate y aceite de oliva.

VERDURAS A LA BRASA 🌿 🍅 🍆

Llegadas desde el huerto y cocinadas en horno de carbón, romesco y gremolata.

ATÚN ROJO MEDITERRÁNEO ➡ 🍷

Trinchadito de lomo sobre chimichurri de tomate.

PARA COMENZAR

Elija una de las siguientes opciones.



BURRATA 🍅 🍷 🍆

Tomates ecológicos de nuestro huerto, carpaccio de remolacha, vinagreta de Espelette.

PULPO 🍷 🍴 🍷 🍆

Cocinado al horno con "Manzanilla de Sanlúcar", papada ibérica y cremoso de chirivía.

SIRVIA ➡

Marinada en sal de cítricos, kombucha casera de hierbas Ibicencas.

STEAK TARTAR 🌿 🍅 🍆 🍷 🍷

De Mudéjar Wagyu, aliño clásico y tuétano a la brasa.







MAR Y MONTAÑA

Elija una de las siguientes opciones.



PESCADO DEL DÍA DE LAS LONJAS DE IBIZA 
Verduras de nuestro jardín al vapor, coulis de azafrán, brisa de romero.

ANYELL D'EIVISSA 
Paletilla deshuesada, crema de piñones y mollejas.


RISOTTO 
Arroz carnaroli, boletus, trufa y jugo de pichón asado.

LOMO BAJO BLACK ANGUS 
Lomo bajo asado en horno de carbón, bimby a la parrilla, setas y terrina Ibicenca.

ALGO DULCE

Elija una de las siguientes opciones.



NUBE 
Mousse de fresas de nuestro huerto, pistacho, aire de cítricos y verbena.

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.

AMANTES DEL QUESO 
Payoyo, Osau Iraty, Tres leches de Pria, Ses Cabretes Ibiza.





SIGNOS DE ALÉRGENOS



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Soja



Lactosa



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Semillas de sésamos



Azufre y sulfitos



Moluscos



Vegano



Vegetariano

