



MENU EDEN

ENTRANTE · STARTER

A elegir · *to choose*

Tartar de lubina salvaje, aromas de montaña, cítricos ibicencos
Wild seabass tartar, mountain fragrances, ibicencan citrus fruits

Ensalada de perdiz roja escabechada, berros y grosellas
Pickled red partridge salad, watercress and gooseberries

Terrina de Foie Gras casera con higos de Ibiza
Homemade Foie gras terrine with ibicencan figs

Risotto de trufa negra y boletus
Risotto with black truffle and boletus

PLATO PRINCIPAL · MAIN COURSE

A elegir · *to choose*

Pescado del día a la plancha, setas de temporada, sopa tibia de bogavante azul
Catch of the day, sautéed mushrooms, warm blue lobster soup

Solomillo de vaca gallega frisona servido con chalotas glaseadas, jugo de rúcula y bearnesa
Galician beef sirloin, served with shallots in semi-salted butter, arugula juice, bearnaise

Milhojas de ventresca de cordero ibicenco, berenjena ahumada, limón orgánico
Ibizan lamb belly mille-feuille, smoked eggplant, organic lemon

POSTRE · DESSERT

A elegir · *to choose*

La esencia de un Tiramisú... crema de Bailéis
The essence of a Tiramisu... Baileys cream

Tradicional creme Brûlée con leche fresca de cabra, helado de leche merengada
Creme Brûlée made with local fresh goat's milk, meringue milk ice cream

Coulant de chocolate Santo Domingo 70%, streussel de café, sorbete de mango
Chocolate coulant Santo Domingo 70%, coffee streusel, mango sorbet

PETIT FOURS



MENU EDÉN VEGETARIANO · [*VEGETARIAN MENU*](#)

ENTRANTE · [*STARTER*](#)

A elegir · *to choose*

Gazpacho de remolacha, queso feta y nueces
Beetroot gazpacho, feta cheese and walnuts

Ensalada de burrata, tomates de nuestro huerto, Crumble de aceitunas Kalamata
Burrata salad, tomatoes from our garden, Kalamata olives crumble

Carpaccio de remolachas asadas en costra de sal de Ibiza, vinagreta de naranja, brotes tiernos
Beetroot Carpaccio roasted in Ibiza salt crust, orange vinaigrette, tender leaves

PLATO PRINCIPAL · [*MAIN COURSE*](#)

A elegir · *to choose*

Risotto cremoso de trufa negra y boletus
Risotto with black truffle and boletus

Pasta fresca del día elaborada a mano en casa
Fresh pasta of the day made by hand at home

POSTRE VEGANO DEL DIA · [*VEGAN DESSERT OF THE DAY*](#)

PETIT FOURS