

MENÚ NATURALIDAD

Los aperitivos se preparan según el antojo del campo y del mar.
Nuestro Chef les propone dejarse seducir por los pequeños bocados con los que abrirá su apetito;
bocados seductores, livianos y sabrosos.
Déjese llevar en este viaje a través de nuestro maravilloso entorno.

PARA EMPEZAR

TOMATE ECOLÓGICO

Carta de música de tomatitos de nuestro huerto, burrata, semi conserva de tomate
y ventresca de atún

o

SIRVIA SALVAJE

Tartar ahumado al momento con aromas del monte, bergamota y limón marroquí

o

ATÚN ROJO MEDITERRÁNEO

Láminas de atún crudo *tonno vitellato* y colatura de anchoas, flor de apio

o

GAMBA ROJA IBICENCA

Carpaccio de gamba cruda al natural, flores del momento, fruta de la pasión

DEL MAR Y LA TIERRA

PESCADO DE LAS LONJAS DE IBIZA

Verduritas ecológicas de producción propia , coulis de citronela

o

BOGAVANTE AZUL

Tournedós a la brasa, guisantes frescos y liliáceas, emulsión de hinojo

o

ANYELL D'ELVISSA

Paletilla de lechal asada a fuego lento y deshuesada, cous - cous primavera

o

MANITAS Y CIGALAS

Manitas de cerdo rellenas de foie y boletus, cigalas y tomillo limonero

POSTRE

EL HUERTO EN FLOR

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

o

CAFE

Canelón crujiente de mousse de café de Lavazza Oro, chocolate y leche fresca

o

NUESTRA VERSIÓN DE UN COULANT SIN HORNO

Espuma tibia de chocolate Santo domingo, nibs de cacao y helado de vainilla bourbon

o

TABLA DE QUESOS ARTESANOS DEL PAÍS

(Tres leches de Pria, Cabra Payoya, Gris de montaña, Ossau Iraty)

Pequeñas sorpresas dulces