

ENTRANTES

350 €	Caviar Osetra iraní (100g) Iranian Ossetra Caviar (100g)
48 €	Carpaccio de gamba ibicenca con su esencia Ibicencan prawn carpaccio with its essence
26 €	Ceviche de vieira y granada (por persona) Scallop ceviche with pomegranate (per person)
144 €	Tartar de bogavante con vinagreta de jengibre y caviar Osetra Lobster tartare with ginger vinaigrette and Ossetra
45 €	Jamón ibérico de bellota con pan de cristal Iberian ham with crispy bread
37 €	Bonito con aceite de pimentón escabechado y romesco Bonito tuna with AOVE and paprika marinade with romesco sauce
42 €	Carpaccio de picaña con aove picual y pimienta negra Top sirloin cap carpaccio with picual olive oil and black pepper
54 €	Steak tartare de ternera de Rubia Gallega la mostaza antigua Galician Rubia Gallega steak tartare with whole grain mustard
85 €	Chilli king crab con pan crujiente Chilli king crab with crispy bread
47 €	Rosa ASAL de ventresca de atún con soja, alcaparras y piparras Tuna belly ASAL rose with soy sauce, capers and peppers
29 €	Cogollo con emulsión de lechuga y mostaza de estragón Lettuce head topped with its own emulsion and tarragon mustard
32 €	Ensalada de aguacate escabechado, pico de gallo y rúcula Avocado marinade with pico de gallo and rocket salad
37 €	Carpaccio de sandía con vinagreta de frutos secos Watermelon carpaccio with nuts and vinaigrette

Mario Sandoval

VEGETARIANO

- 34 € Canelón de calabacín relleno de espinacas y frutos secos
Zucchini cannelloni stuffed with spinach and nuts
- 32 € Berenjena al Jospier con ajo negro y vinagreta de tomate y granada
Jospier baked aubergine with black garlic and tomato and pomegranate vinaigrette

PESCADO

- 75 € Arroz socarrat de langosta ibicenca en su esencia
Ibicenca lobster in its essence with socarrat rice
- 45 € Rape negro con salsa verde y mini verduras a la parrilla
Black monkfish with green sauce and grilled baby vegetables
- 48 € Lingote de bacalao confitado con pilpil de ají amarillo
Cod loin confit with aji amarillo chili pilpil
- m/p Pescado del día a la sal
Fish of the day in a salt crust

CARNE

- 62 € Costilla de black angus a las siete especias
Seven spices black angus ribs
- 45 € Taco de porc negro con pico de gallo y guacamole
Ibicenca black pork taco with pico de gallo and guacamole
- 160 € Jarrete de ternera meloso cocinado a baja temperatura (4 pax)
Slow cooked veal shank (4 pax)
- 47 € Costilla de aneyll eivisenc con leche ulzama
Ibicenca lamb ribs with ulzama milk
- 55 € Solomillo de ternera gallega
Galician beef tenderloin

GUARNICIONES

- 17 € Puré de patata trufado
Truffled mashed potato
- 14 € Mini verduras asadas a la parrilla
Grilled baby vegetables
- 12 € Patatas asadas con hierbas
Roasted potatoes with herbs
- 12 € Chips de boniato
Sweet potato chips