



## ENTRÉES

|                                                                                                      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Gazpacho en conserve<br>Tomate lacto-fermentée, huile d'olive vierge extra                           | 22€ |
| Salmorejo à l'avocat<br>Thon rouge et poulpe cuits à basse température                               | 28€ |
| Pommes de terre rouges d'Ibiza<br>Sauce brava à la sobrasada, miel et émulsion d'herbes fraîches     | 26€ |
| Saint-Jacques grillées<br>Fenouil, citron fermenté et basilic                                        | 30€ |
| Croquettes crémeuses au jambon ibérique<br>Béchamel onctueuse et jambon ibérique bellota             | 22€ |
| Tartare de mérrou et crevette rouge<br>Fruit de la passion et caviar                                 | 34€ |
| Salade de figues fermentées<br>Fromage Ses Cabretes, roquette et amande                              | 24€ |
| Jambon ibérique bellota 100%<br>Pain cristal et tomate                                               | 40€ |
| Sélection de charcuteries d'Ibiza<br>Sobrasada de porc noir, butifarrón, camaïot et fromage de l'île | 36€ |

## RICE

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| Arroz a banda<br>Poisson de roche, crevette et safran                 | 36€ |
| Riz au poulet fermier et porc noir<br>Joue de veau et herbes fraîches | 36€ |
| Riz crémeux aux légumes<br>Demi-glace de légumes                      | 32€ |
| Riz méditerranéen au homard.<br>Fonds marins et safran                | 45€ |

## POISSON

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Poisson du marché d'Ibiza<br>Suquet traditionnel ou beurre blanc | 44€ |
|------------------------------------------------------------------|-----|

## TIERRA

|                                                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Filet de bœuf<br>Foie gras, pomme de terre rouge et truffe d'été                   | 44€ |
| Épaule d'agneau de lait<br>Betterave marinée et ail noir                           | 42€ |
| Poulet fermier et riz de porc noir<br>Foie gras crémeux et herbes fraîches         | 38€ |
| Œuf fermier à basse température<br>Poireau en textures, shiitake et pignons de pin | 34€ |



## GOURMANDISES

|                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| Textures de chocolat<br>Noisettes grillées et praliné                   | 12€ |
| Tiramisu au café Caleta<br>Agrumes et cannelle                          | 12€ |
| Dessert crémeux au fromage Ses Cabretes<br>Infusion de fleur d'hibiscus | 12€ |
| Coulant chocolat et caroube<br>Sorbet aux fruits rouges                 | 12€ |
| Sélection de fromages artisanaux<br>Accompagnements                     | 15€ |