



## ENTRANTES

|                                                                                                      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Gazpacho Can Font<br>Tomate lactofermentado, aceite de oliva virgen                                  | 22€ |
| Salmorejo de aguacate<br>Atún rojo y pulpo a baja temperatura                                        | 28€ |
| Patata roja ibicenca<br>Salsa brava de sobrasada, miel y emulsión de hierbas frescas                 | 26€ |
| Vieiras a la brasa<br>Hinojo, limón fermentado y albahaca                                            | 30€ |
| Croquetas melosas de jamón ibérico<br>Bechamel cremosa y jamón 100%                                  | 22€ |
| Tartar de mero y gamba roja<br>Maracuyá y caviar                                                     | 34€ |
| Ensalada de higos fermentados<br>Queso Ses Cabretes, rúcula y almendra                               | 24€ |
| Jamón ibérico 100% de bellota<br>Pan cristal y tomate                                                | 40€ |
| Selección de embutidos ibicencos<br>Sobrasada de cerdo negro, butifarrón, camaïot y queso de la isla | 36€ |

## ARROCES

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Arroz a banda                       |     |
| Pescado de roca, gamba y azafrán    | 36€ |
| Arroz de pollo payés y cerdo negro  |     |
| Velo de papada y hierbas frescas    | 36€ |
| Arroz meloso de verduras            |     |
| Demiglace vegetal                   | 32€ |
| Arroz de bogavante del mediterráneo |     |
| Fondo marino y azafrán              | 45€ |

## PESCADO

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Pescado de lonja ibicenca         |     |
| Suquet tradicional o beurre blanc | 42€ |

## TIERRA

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Solomillo de ternera                       |     |
| Foie gras, patata roja y trufa de verano   | 44€ |
| Paletilla de cordero lechal                |     |
| Remolacha encurtida y ajo negro            | 42€ |
| Canelón de pollo payés y cerdo negro       |     |
| Foie cremoso y hierbas frescas             | 38€ |
| Huevo de corral ahumado a baja temperatura |     |
| Puerro en texturas, shiitake y piñones     | 34€ |



## POSTRES

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| Texturas de chocolate<br>Avellana tostada y praliné         | 12€ |
| Tiramisú de café Caleta<br>Cítricos y canela                | 12€ |
| Meloso de queso Ses Cabretes<br>Infusión de flor de hibisco | 12€ |
| Coulant de chocolate y algarroba<br>Sorbete de frutos rojos | 12€ |
| Selección de quesos artesanos<br>Acompañamientos            | 15€ |



## TO SHARE

|                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Can Font Gazpacho<br>Lacto-fermented tomato, extra virgin olive oil.                         | 22€ |
| Avocado Salmorejo<br>Bluefin tuna and octopus cooked at low-temperature o                    | 28€ |
| Ibizan red potatoes<br>Sobrasada brava sauce, honey and fresh herb emulsion                  | 26€ |
| Grilled scallops<br>Fennel, fermented lemon and basil                                        | 30€ |
| Creamy Iberian ham croquettes<br>Creamy béchamel and 100% acorn-fed Iberian ham              | 22€ |
| Grouper and red prawn tartare<br>Passion fruit and caviar                                    | 34€ |
| Fermented fig salad<br>Ses Cabretes cheese, arugula and almond                               | 24€ |
| 100% acorn-fed Iberian ham<br>Crystal bread and tomato                                       | 40€ |
| Selection of Ibiza cured meats<br>Black pig sobrasada, butifarrón, camaiot and island cheese | 36€ |



## RICE

|                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| AArroz a banda<br>Rockfish, prawn and saffron                                  | 36€ |
| Free-range farmhouse chicken and black pork rice<br>Veal cheek and fresh herbs | 36€ |
| Creamy vegetable rice<br>Vegetable demi-glace                                  | 32€ |
| Mediterranean lobster rice<br>Sea bed and saffron                              | 45€ |

## FISH

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| Ibizan market fish<br>Traditional suquet or beurre blanc | 44€ |
|----------------------------------------------------------|-----|

## EARTH

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Beef tenderloin<br>Foie gras, red potato and summer truffle                     | 44€ |
| Suckling lamb shoulder<br>Pickled beetroot and black garlic                     | 42€ |
| Free-range farmhouse chicken and black pork rice<br>Creamy foie and fresh herbs | 38€ |
| fFree-range egg at low-temperature<br>Leek in textures, shiitake and pine nuts  | 34€ |



## DESSERTS

|                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| Chocolate textures<br>Roasted hazelnut and praline             | 12€ |
| Caleta coffee tiramisu<br>Citrus and cinnamon                  | 12€ |
| Creamy Ses Cabretes cheese dessert<br>Hibiscus flower infusion | 12€ |
| Chocolate and carob coulant<br>Red fruits sorbet               | 12€ |
| Selection of artisan cheeses<br>Accompaniments                 | 15€ |

## 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€ |