

GAZPACHO TOMATE LACTO FERMENTADO

Gazpacho de tomate lacto fermentado y pimientos en escabeche, complejo con una acidez afinada que potencia la intensidad natural del tomate. De paso ligero y textura sedosa, despliega matices frescos y ácidos con un final persistente y elegante para abrir apetito

TARTAR DE MERO Y GAMBA ROJA

Caviar, manzana ácida, emulsión de cabezas, carpaccio de gamba, frambuesa, pomelo perlado, ghoa cress y sorbete de apio, manzana y cilantro

CANELON DE CERDO NEGRO Y POLLO PAYÉS

Canelón de pasta fresca relleno de cerdo negro y pollo payés, orejones estofados, espuma de foie, piñones, demi glace de pimienta Sechuan y lima, shisho morado cress y flor de Sechuan

MERO

Arroz crujiente, sepia texturas, emulsión azafrán, patata mil hojas, polvo perejil, chicharrón piel, Ramallo de mar en tempura y espuma salsa bullit

CORDERO

Remolacha encurtida, limón fermentado, remolacha y tupinabo puré, espuma de remolacha, roca Ses Cabretes, esfera queso, emulsión ajo negro, reducción remolacha, menta e Ibizcus rosado, frambuesa, piel tupinambo, vene cress y demi glace de tomillo limón

CHAMPAGNE

Aire de fresas y champagne, gel de Cassis y frambuesa, infusión de flor de hibiscus, papel oro, honey cress, crujiente hibiscus y frambuesa y sorbete de fresas y pimienta larga

CHOCOLATE

Texturas chocolate, plátano flambeado, ron Zacapa, piel de lima, tofe montado de café, helado de plátano caramelizado, reducción de cacao, nougatine de cacao, plise de cacao

CAFÉ Y PETIT FOUR

Bombón de hierbas ibicencas, café caleta y greixonera

Menú Degustación: 140€ - Menú Maridaje: 180€

Dirección: Plaza de España, 4 - 07800 Ibiza (Islas Baleares) - ESPAÑA

Reservas: + (34) 971303045 - www.hotelmiradordaltvila/restauración

GAZPACHO WITH LACTO-FERMENTED TOMATOES

Lacto-fermented tomato gazpacho with pickled peppers, a complex gazpacho with a refined acidity that enhances the natural intensity of the tomato. Light and silky in texture, it unfolds fresh and acidic nuances with a persistent and elegant finish to whet the appetite

GROUPEL AND RED PRAWN TARTARE

Caviar, tart apple, prawn head emulsion, prawn carpaccio, raspberry, ghoa cress, pearl grapefruit, and celery, apple, and coriander sorbet

BLACK PORK AND FREE-RANGE FARMHOUSE CHICKEN CANNELLONI

Fresh pasta cannelloni filled with black pork and free-range farmhouse chicken, braised dried apricots, foie gras foam, pine nuts, Szechuan pepper and lime demi-glace, purple cress shiso, Szechuan flower

GROUPEL

Crispy rice, textured cuttlefish, saffron emulsion, mille-feuille potato, parsley powder, crackling skin, tempura sea lettuce and "bullit" sauce foam

LAMB

Pickled beetroot, fermented lemon, beetroot and Jerusalem artichoke purée, beetroot foam, Ses Cabretes rock, cheese sphere, black garlic emulsion, beetroot reduction, mint and pink hibiscus, raspberry, Jerusalem artichoke peel, vene cress and lemon thyme demi-glace

CHAMPAGNE

Strawberry and champagne foam, cassis and raspberry gel, hibiscus flower infusion, honey cress, hibiscus and raspberry crisp and strawberry and long pepper sorbet

CHOCOLATE

Chocolate textures, flambéed banana, Zacapa rum, lime peel, whipped coffee toffee, caramelized banana ice cream, cocoa reduction, cocoa nougatine, cocoa plise

COFFEE AND PETIT FOUR

Hierbas ibicencas, caleta coffee and greixonera chocolates

Tasting Menu: 140€ - Wine Pairing Menu: 180€

Dirección: Plaza de España, 4 - 07800 Ibiza (Islas Baleares) - ESPAÑA

Reservas: + (34) 971303045 - www.hotelmiradordaltvila/restauración