

Disfruta del aperitivo de bienvenida y selecciona un plato de cada sección

————— *LA BIENVENIDA* —————

Pan de semillas a la brasa con aceite de oliva virgen extra de Ibiza, Can Rich y verduritas de la huerta  
Croqueta cremosa de sobrasada de cerdo negro ibicenco  
Olivas marinadas

————— *ENTRANTES* —————

Ensalada de pimiento asado, sandía y hierbabuena  
Escabeche de caballa semicruda, hinojo e hígado de rape  
Ajo blanco con sardina ahumada y tartar vegetal  
Bererenja a la napolitana

————— *PRINCIPALES* —————

Salmonete a la espalda con sofrito de manzana encurtida, olivas y alcaparras  
Arroz cremoso de carabinero y pollo de corral  
Guiso de cordero a la moruna  
Lomo de ternera, patata y salsa Périgueux

————— *PARA GOLOSOS* —————

Tocinillo de cielo con mermelada de naranja y helado de yogur  
Tatin de higo y romero  
Tiramisú de Café Caleta

Enjoy the welcome appetizer and choose a dish from each section

————— *WELCOME* —————

Charcoal-grilled seeded bread, served with Can Rich  
Ibicensan extra virgin olive oil and garden vegetables

Creamy croquette of Ibicensan black pork sobrasada

Marinated olives

————— *STARTERS* —————

Roasted pepper, watermelon and mint salad

Lightly cured mackerel in escabeche with fennel and monkfish liver

Ajo blanco, a chilled almond and garlic soup,  
with smoked sardine and vegetable tartare

Neapolitan-style aubergine

————— *MAINS* —————

Grilled red mullet, opened and cooked skin-side down,  
with a sofrito of pickled apple, olives and capers.

Creamy rice with scarlet prawn and free-range chicken

Moroccan-style lamb stew

Sirloin of beef, potato, and Périgueux sauce

————— *INDULGE YOUR SWEET TOOTH* —————

Tocinillo de cielo, a Spanish egg yolk flan, with orange  
marmalade and yogurt ice cream

Fig and rosemary tarte tatin

Caleta Coffee tiramisu