

SOBRASADA Y SANDÍA

BRIOCHE TÍBIA RELLENA DE SOBRASADA DE PATO Y ENCURTIDO DE SANDÍA.

RAYA, OXALIS Y LIMÓN CAVIAR

BUÑUELOS DE RAYA CON ESPUMA DE OXALIS Y PERLAS DE LIMÓN.

POSIDONIA Y GAMBA ROJA IBICENCA

CONSOMÉ DE MAR HECHO A PARTIR DE POSIDONIA Y UN “KATSUOBUSHI” DE CUERPOS Y CABEZAS DE GAMBA ROJA.

TRIGO XEIXA, VIENTRE RELLENO Y OSTRA

PRENSADO DE TRIGO XEIXA, EMBUTIDO DE VIENTRE RELLENO, Y OSTRA FRANCESA TEMPLADA EN UNA SALSA DE “PORC NEGRE” Y JUGO DE OSTRA.

ALGARROBA Y “PORC NEGRE”

FIDEOS DE ALGARROBA Y CERDO AUTÓCTONO DE IBIZA EN DISTINTAS ELABORACIONES.

MORENA, VINO DE LA TIERRA Y TAMARINDO

TODAS LAS PARTES DE LA MORENA EN DIFERENTES COCCIONES Y TEXTURAS.

CABRITO Y QUESO “SES CABRETES”

DISTINTAS ELABORACIONES DEL CABRITO IBICENCO.

MIEL FERMENTADA Y FLORES DE IBIZA

DISTINTAS ELABORACIONES HECHAS A BASE DE MIEL DE IBIZA, HIDROMIEL Y FLORES FRESCAS.

PITIUSAS, ISLAS DE PINOS

POSTRE HECHO A PARTIR DE LAS DISTINTAS PARTES DEL PINO. USAMOS PIÑAS, CORTEZA, MIEL DEL PINO, PIÑONES Y AGUJAS.

MIGNARDISES, TIERRA Y TRADICIÓN

PRECIO: €95.00 POR PERSONA
OPCIÓN MARIDAJE: €58.00
MARIDAJE CON VINOS DE IBIZA: €48.00

Reglamento (EU) Nº 1169/2011
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias