

### **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