

SOBRASADA ET PASTÈQUE

BRIOCHE TIÈDE FARCIE DE SOBRASSADA DE CANARD ET PASTÈQUE MARINÉE.

RAYA, OXALIS ET CITRON CAVIAR

BEIGNETS DE RAIE À LA MOUSSE D'OXALIS ET PERLES DE CITRON.

POSIDONIE ET CREVETTES ROUGES

CONSOMMÉ DE LA MER À BASE DE POSIDONIE ET D'UN "KATSUOBUSHI" DE CORPS ET DE TÊTES DE CREVETTES ROUGES.

BLÉ XEIXA, VENTRE FARCIE ET HUÎTRE

CRÊPES DE BLÉ XEIXA PRESSÉES, OIGNONS CONFITS ET SAUCISSE VENTRALE FARCIE. CELA EST ACCOMPAGNÉ D'UNE HUÎTRE FRANÇAISE RÉCHAUFFÉE DANS UNE SAUCE DE "PORC NEGRE" ET DU JUS DE L'HUÎTRE ELLE-MÊME.

CAROUBE ET «PORC NEGRO»

PÂTE FRAICHE À LA CAROUBE ET AU PORC NOIR DANS DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS.

MURÈNE, VIN LOCAL ET TAMARIN

TOUTES LES PARTIES DE LA MURENA DANS DIFFÉRENTES TEXTURES CUISINENT.

CHEVREAU ET FROMAGE "SES CABRETES"

DIFFÉRENTES ÉLABORATIONS A BASE DE CHEVREAU.

MIEL FERMENTÉ ET FLEURS D'IBIZA

DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS À BASE DE MIEL D'IBIZA, D'HYDROMEL ET DE FLEURS FRAÎCHES.

PITIUSAS, ÎLES DE PINS

DESSERT À BASE DE PIN RENDANT HOMMAGE AU NOM DE L'ÎLE. UTILISATION DES DIFFÉRENTES PARTIES DU PIN. NOUS UTILISONS DES PIGNES DE PIN, DES ÉCORCES, DU MIEL DE PIN, DES PIGNONS ET DES AIGUILLES DE PIN.

MIGNARDISES, TERROIR ET TRADITION

PRIX : 95,00 € PAR PERSONNE
MARIAGE: 58.00 €
MARIAGE AVEC VINS D'IBIZA 48.00 €

Règlement (UE) n° 1169/2011
Établissement avec informations disponibles sur les allergies et les intolérances
aliments. Demandez des informations à notre personnel. Merci beaucoup