



## entrantes

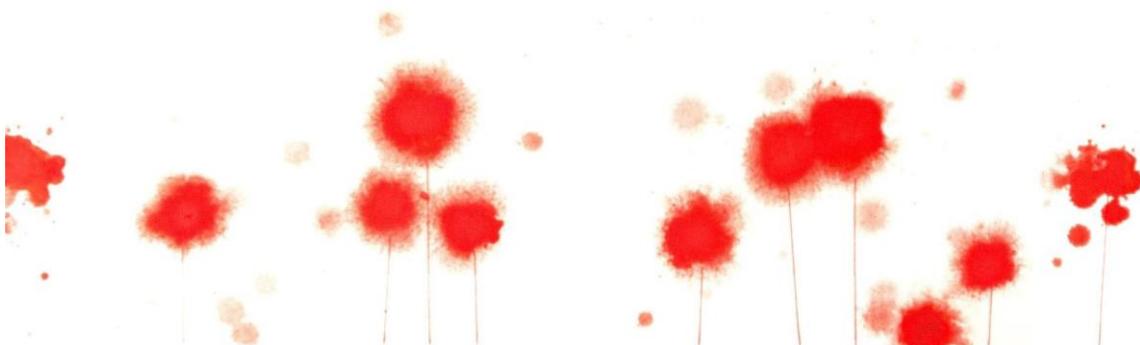
- 14€ Mix de kale ibicenco y brócoli crujiente con soja dulce
- 15€ Gamba en tempura envuelta en fideos de té verde
- 17€ Gyozas de pato con salsa teriyaki a la fresa
- 19€ Ceviche de salmón con fruta de la pasión
- 21€ Tiradito de atún con salsa de manzana
- 21€ Coco ceviche de atún
- 28€ Ensalada de bogavante en tempura con vinagreta de jalapeño y mayonesa de trufa
- 28€ Usuzukuri de ternera Wagyu Japonesa A5





## plato principal

- 16€ Wok de verduras y frutos secos
- 19€ Pasta de calamar con vegetales (picante)
- 19€ Gnocchi casero de patata roja ibicenca con sopa de mizuna
- 21€ Muslo de pollo payes marinado en miso de cebada
- 23€ Costillas de cordero marinadas en miso blanco japonés con puré de patata y edamame salteado
- 24€ Anticucho de pulpo con 3 salsas y puré de patata
- 25€ Entrecote de ternera con verduras salteadas y salsa karai (picante y dulce)
- 30€ Cangrejo real ruso en tempura con amazu ponzu





## postres

7€ Helado

9€ Flao ibicenco casero con helado de violetas

10€ Milhojas de crema pastelera y sopita de chocolate

10€ Panacota de yuzu y chocolate blanco





## snacks

16€ Pasta del día

16€ Tarte Flambée

(piadina, crème fraîche, mozzarella, puré de trufa, manzana caramelizada, butifarrón ibicenco, rúcula y jamón ibérico)

18€ Club Sandwich

(pan brioche, guacamole, tomate, pollo, queso y huevo)

24€ Hamburguesa Black Angus

(pan de trufa, bacon, queso Mahonés y cebolla caramelizada)





## productos gourmet

- 16€ Anchoas del cantábrico 00 "Casa Santoña"  
(con pan de cristal y tomate)
  
- 16€ Sardinias ahumadas "Casa Santoña"  
(con pan de cristal y tomate)
  
- 26€ Cecina Wagyu "Santa Rosalia"  
(con pan de cristal y tomate)
  
- 26€ Jamón Ibérico 100% bellota "Joselito" (80gr)  
(con pan de cristal y tomate)

