



ENTRANTES



Ensalada de hojas tiernas, tomate, burratina cremosa, frutos secos y pesto.

Gazpacho con tomates del huerto, huevo de codorniz, pan crujiente y jamón.

Coca ibicenca con escalivada a la brasa, anchoas y romesco.

Tabulé de cuscús, pepino, tomates, cebollitas tiernas, pasas, menta y cilandro.

Ceviche de aguacate, tomate, salmón ahumado, aire de limón.

Tartar de atún rojo con soja, aceite de sésamo y wasaby.

Terrina de foie con gelées variadas y pan tostado.

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate y Aove.

PASTAS

Lasaña de verduras escalivadas con suave crema trufada.



Wok de tallarines de arroz con productos del mar, shitake y salsa de ostras.

Canelones tradicionales con bechamel de setas negras, al aroma de trufa.

ARROCES

Risotto cremoso con setas y queso en dos texturas.



*Arroz caldoso de bogavante (Por encargo)
Por persona (Mínimo 2)*

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor comunique a nuestro personal si tiene alguna intolerancia o alergias en el momento de tomar nota.



PESCADOS

Vieira a la plancha con verduritas salteadas y emulsión de ajo y aceite.

Lomo de salmón, patata mantequilla y verduras de nuestra huerta.

Pulpo caramelizado con wakame, sésamo, mahonesa de ajos al horno y plátano

Atún confitado a la brasa sobre crema de raíces.

CARNES

Solomillo de ternera con puré de patata y verduras.

Pato confitado y braseado, con manzana al horno y frutos rojos.

Cordero a baja temperatura sobre lecho de verduras escalivadas, glaseado de cebollitas, zanahorias confitadas y dátiles al vino dulce.

*Secreto ibérico
con tallarines de espárragos verdes y crema de coliflor con chocolate blanco.*

Entrecot de Angus a la brasa con patata “al caliu” 500grs.

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor comunique a nuestro personal si tiene alguna intolerancia o alergias en el momento de tomar nota.



POSTRES.

Café en grano

Mousse de café con núcleo cremoso de chocolate

Coulant

Bizcocho de chocolate con interior líquido de chocolate y helado de vainilla.

Cheesecake de limón y jengibre

Pasta sablé de mantequilla y jengibre, queso fresco, limón, merengue suizo y helado de mango

Crema catalana con frutos rojos.

Crema a base de leche aromatizada con limón y canela y frutos rojos.

Tarta Tatin.

Pasta brisa con manzana caramelizada y helado de vainilla.

Sinfonía de frutas de temporada

Frutas variadas del tiempo

Quesos

Surtido de queso con mermeladas caseras, miel y frutos secos.

Helados y sorbetes

Variedad de sorbetes y helados

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor comuníquese a nuestro personal si tiene alguna intolerancia o alergias en el momento de tomar nota.