

ENTRANTES

	CAZUELA CON HUEVO, SALSA DE TOMATE, CHORIZO Y SOBRASADA	14€
🍴	SUAVES LÁMINAS DE CALABACÍN, QUESO DE CABRA, ALMENDRAS DE IBIZA, TOQUE DE SATAY	15€
🍴	ESPÁRRAGOS VERDES EN SU PUNTO, RÚCULA, PARMESANO Y JENGIBRE	15€
🌿	GAZPACHO DE TOMATE ANDALUZ, PAN TOSTADO CON SU CONDIMENTO	15€
	BURRATA, DUO DE TOMATE, SARDINA AHUMADA, RÚCULA, PESTO, CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA	18€
	TARTAR DE SIRVIA IBICENCA, BERROS, TOMATE, PEPINO Y CEBOLLAS ROJAS	19€
	"FOIE GRAS" CASERO DE PATO "MI-CUIT", CHUTNEY DE HIGOS	19€
	CEVICHE DE ATÚN, PAPAYA VERDE, CILANTRO, CHILI, LECHE DE TIGRE COCO	22€
	JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CORTADO A MANO, PAN Y TOMATE	25€

PASTAS

	LASAÑA BOLOÑESA DE CARNE CON ENSALADA	19€
🍴	ESPAGUETIS PESTO, FETA, TOMATE, ACEITUNAS NEGRAS Y PIÑONES TOSTADOS	21€
	RAVIOLI DE RICOTA Y JAMÓN, SALSA TOMATE, ALBAHACA FRESCA Y PARMESANO	22€
SG 🌿	PENNE CON PISTO DE VERDURAS, AJO NEGRO	22€
	ESPAGUETIS CON FRUTOS DEL MAR	25€
(🍴)	RISOTTO TRUFAS NEGRAS DE VERANO, CHAMPIÑONES Y PARMESANO	26€

CARNES

	HAMBURGUESA DE BUEY, MANCHEGO, RICOTA AHUMADA, CEBOLLA CONFITADA, PATATAS FRITAS	19€
	"PASTILLA" MARROQUÍ, PATO CONFITADO, ALMENDRAS, CILANTRO, ESPECIAS Y RÚCULA	21€
	PECHUGA DE POLLO ECOLÓGICO AL CURRY AMARILLO, ARROZ BASMATI Y VERDURAS TIPO WOK	22€
	PLUMA IBÉRICA, MANZANAS CAMELIZADAS EN SU JUGO, PURÉ DE PATATAS	25€
	CODILLO DE CORDERO CONFITADO EN SU SALSA, ROMERO Y PURÉ DE PATATAS	26€
	ENTRECOT BLACK ANGUS DE 300GR A LA PLANCHA, PATATAS FRITAS	29€

PESCADOS Y MARISCOS

	FILETE DE BACALAO, ARROZ MELOSO DE SEPIA, ESPÁRRAGOS VERDES, EMULSIÓN DE AJO NEGRO	24€
	FILETE DE LUBINA, TOMATES FRESCOS, ALCAPARRAS, TOMILLO, ALBAHACA, OLIVADA Y ARROZ	26€
	GAMBONES A LA PLANCHA FLAMBEADOS CON HIERBAS IBICENCAS, ARROZ BASMATI	28€
	TATAKI DE ATÚN ROJO, CREMOSO DE AGUACATE, CHAMPIÑONES, SALSA PONZU	29€
	PESCADO DEL DÍA (PRECIO POR PERSONA - MÍNIMO 2 PERSONAS)	34€



SIN GLUTEN



VEGETARIANO



A SOLICITUD



VEGANO

IVA INCLUIDA - PAN Y AIOLI - 2,5€ POR PERSONA
PAN CASERO ESPECIAL - 3€ POR PERSONA

POSTRES CASEROS

SG	PASTEL SUAVE CON ALMENDRAS IBICENCAS, COULIS DE ALBARICOQUE, MIEL, TOMILLO FRESCO	8€
	TARTA DE LIMONES IBICENCOS Y MERENGUE	9€
	FRESAS DE TEMPORADA EN SU COULIS, YUZU, ARÁNDANOS Y PANNA COTTA	9€
	CREMA "BRULÉE", VANILLA DE MADAGASCAR	8€
	MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO, CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA Y « FLEUR DE SEL » DE IBIZA	9€
	TIRAMISÚ	9€
	CARPACCIO DE PIÑA, HELADO DE COCO, CRUMBLE DE ALMENDRAS IBICENCAS	8€
	COPA DE 3 HELADOS ARTISANALES (LIMÓN, COCO, FRESA, VANILLA, CHOCOLATE)	7€

DESSERTS MAISON

SG	GÂTEAU MOELLEUX AUX AMANDES D'IBIZA, COULIS ABRICOT, MIEL ET THYM FRAIS	8€
	TARTE AUX CITRONS D'IBIZA MERINGUÉE	9€
	FRAISES DE SAISON SUR LEUR COULIS, YUSU, MYRTILLES ET PANNA COTTA	9€
	CRÈME BRULÉE, VANILLE DE MADAGASCAR	8€
	MOUSSE DE CHOCOLAT NOIR, CAVIAR D'HUILE D'OLIVE ET FLEUR DE SEL D'IBIZA	9€
	TIRAMISU	9€
	CARPACCIO D'ANANAS, GLACE COCO, CRUMBLE D'AMANDES D'IBIZA	8€
	COUPE DE TROIS GLACES ARTISANALES AU CHOIX (CITRON, COCO, FRAISE, VANILLE, CHOCOLAT)	7€

HOMEMADE DESSERTS

SG	SOFT CAKE WITH IBIZA ALMONDS, APRICOT COULIS, HONEY AND FRESH THYME	8€
	LEMON MERINGUE PIE	9€
	SEASONAL STRAWBERRIES IN THEIR COLIS, YUZU, PANNACOTTA AND BLUEBERRIES	9€
	CREME BRULEE, MADAGASCAR VANILLA	8€
	DARK CHOCOLATE MOUSSE, CAVIAR OLIVE OIL AND « FLEUR DE SEL » FROM IBIZA	9€
	TIRAMISU	9€
	PINEAPPLE CARPACCIO, COCONUT ICE-CREAM AND ALMONDS CRUMBLE	8€
	THREE ICE-CREAM CUP (LEMON, COCONUT, STRAWBERRY, VANILLA, CHOCOLATE)	7€

HAUSGEMACHTE DESSERTS

SG	Biskuit mit ibizenkischen Mandeln, Aprikosenpüree, Honig und frischem Thymian	8€
	Ibizenkischer Zitronenkuchen mit Baiser	9€
	Frische Erdbeeren auf Erdbeermousse, Yuzu-Sauce, Pannacotta, Heidelbeeren	9€
	Creme Brulee mit Vanille aus Madagaskar	8€
	Schokoladenmousse Kaviar Olivenöl und "Fleur de Sel" aus Ibiza	9€
	Tiramisu	9€
	Ananas-Carpaccio, Kokosnusseis und Crumble	8€
	Becher mit 3 handgemachte Eiskugeln (Erdbeere, Schokolade, Vanille, Kokosnuss und Zitrone)	7€