

# ENTRANTES | STARTERS

Beetroot carpaccio with goat cheese, lentils, seeds & watercress	18	Carpaccio de remolacha con queso de cabra, lentejas, semillas & berros
Home-marinated salmon focaccia with creme tartare, rocket & soy-peanut dressing	17	Focaccia de salmón marinado con crema tártara, rúcula & salsa de soja con cacahuets
Burrata salad with tomatoes from Ibiza, pesto, pickled onion & caramelized pine nuts	16,5	Ensalada de burrata con tomates de Ibiza, pesto, cebolla encurtida & piñones caramelizados
Plate with acorn-fed Iberico ham from Guijuelo Served with tomato bread	25	Plato de jamón Ibérico de bellota de Guijuelo Acompañado de pan tumaca
Giri free-range Iberian ham & caramelized onion croquettes with mustard mayo	12	Giri croquetas de jamón Ibérico de bellota & cebolla caramelizada con mayonesa de mostaza
Cold “ajo blanco” soup with roasted almonds from Ibiza, balsamic vinegar caviar & grapes	14	Ajo blanco con almendras de Ibiza tostadas, caviar de balsámico & uvas
Green papaya, courgette & soy sprout salad with fried prawns, peanuts, mint, basil & coriander <i>(Vegan option: with fried tofu)</i>	16,5	Ensalada de papaya verde, calabacín & brotes de soja con langostino rebosado, cacahuete, menta, albahaca & coriander <i>(Opción vegana: con tofu frito)</i>
Sashimi style scallops with coconut, tomato, onion, lime and coriander	19	Sashimi de vieiras con coco, tomate, cebolla, lima & cilantro

## SEGUNDOS | MAINS

Flamed & roasted sea bass with coconut-galangana sauce, green apple & red miso vegetables	27	Lubina soasada al fuego con salsa de coco-galangana, manzana verde & verduras con miso rojo
Beef sirloin with demi-glace, potato-truffle purée & sautéed pak-choi	28	Solomillo de ternera con glasa reducida, puré de patata trufada & pak-choi salteado
Slow-roasted shoulder of lamb from Ibiza (330 gr) with pumpkin, plum purée & asparagus	35	Paletilla de cordero de Ibiza (330 gr) a baja temperatura con calabaza, puré de ciruela & espárragos
Ratatouille with aubergine, courgette, semi-dry tomato, almonds, basil & mozzarella cream	19	Ratatouille de berenjena, calabacín, tomate seco, almendra & albahaca con crema de mozzarella
Boletus mushroom risotto with parmesan & truffle	21	Risotto de boletus, parmesano & trufa
Angus burger with kimchi mayo, cheddar, bacon, caramelized onion, pickle & fries	18	Angus burger con mayo kimchi, cheddar, bacon, cebolla caramelizada, pepinillo & patatas
Orzo risotto with thyme, slow-cooked free-range chicken and crunchy parmesan	19	Risotto de orzo con tomillo, pollo payés a baja temperatura & parmesano crujiente

## GUARNICIONES | SIDE ORDERS

Green salad from the garden with mustard vinaigrette	5,5	Ensalada verde del huerto con vinagreta de mostaza
Fries with crispy garlic & rosemary	5,5	Patatas fritas al ajo romero crujiente
Sautéed green beans with sesame	5,5	Judías verdes salteadas con sésamo

*Cover charge, bread & appetizer 2,60 pp.*

*Before placing an order please inform your server if you have a food allergy. Full allergen info is available on request.*

*Cubierto, pan & aperitivo 2,60 pp.*

*Tenemos info disponible sobre alergias. Por favor solicite información a nuestro personal.*