

TO SHARE

350 €	Iranian Ossetra Caviar (100g) Caviar Osetra iraní (100g)
68 €	Ibicenca prawns in salt crust Gamba ibicenca hervida a la sal
57 €	Galician oysters with lemon pearls and green tobasco (6 pieces) Ostras gallegas con perlas de limón y tabasco verde (6 unidades)
45 €	Iberian ham with crispy bread Jamón ibérico de bellota con pan de cristal
37 €	Bonito tuna with aove and paprika marinade with romesco sauce Bonito con aceite de pimentón escabechado y romesco
34 €	Marinated cod with hibiscus salt and olive oil vinaigrette Bacalao marinado con sal de hibisco y vinagreta de aceituna
42 €	Top sirloin cap carpaccio with picual olive oil and black pepper Carpaccio de picaña con aove picual y pimienta negra
54 €	Galician Rubia Gallega steak tartare with whole grain mustard Steak tartare de ternera de Rubia Gallega la mostaza antigua

STARTERS

85 €	Chilli king crab with crispy bread Chilli king crab con pan crujiente
73 €	Green pistachio ice cream with beer and caviar foam (25g) Helado de pistacho verde con espuma de cerveza y caviar (25g)
43 €	Marinated salmon with toasted onion soup and black sesame seeds Salmón marinado con sopa de cebolla tostada y sésamo negro
47 €	Tuna belly ASAL rose with soy sauce, capers and peppers Rosa ASAL de ventresca de atún con soja, alcaparras y pimientos
29 €	Lettuce head topped with its own emulsion and tarragon mustard Cogollo con emulsión de lechuga y mostaza de estragón
43 €	Sea bream with curly endives and pomegranate Ensalada de dorada en salmuera con escarola y granada
32 €	Avocado marinade with pico de gallo and rocket salad Ensalada de aguacate escabechado, pico de gallo y rúcula
37 €	Watermelon carpaccio with nuts and vinaigrette Carpaccio de sandía con vinagreta de frutos secos

FISH

75 €	Ibicenca lobster risotto Arroz caldoso con esencia de langosta ibicenca a la sal
45 €	Black monkfish with green sauce and grilled baby vegetables Rape negro con salsa verde y mini verduras a la parrilla
52 €	Tuna steak with ox hollandaise sauce Chuletón marino de atún con holandesa de buey

48 €	Cod loin confit with aji amarillo chili pilpil Lingote de bacalao confitado con pilpil de ají amarillo
38 €	Tuna belly with mojo verde sauce Ventresca de atún toro con mojo verde
m/p	Fish of the day in a salt crust Pescado del día a la sal

MEATS

62 €	Seven spices black angus ribs Costilla de black angus a las siete especias
45 €	Ibicenca black pork taco with pico de gallo and guacamole Taco de porc negre con pico de gallo y guacamole
160 €	Slow cooked veal shank (4 pax) Jarrete de ternera meloso cocinado a baja temperatura (4 pax)
47 €	Ibicenca lamb ribs with ulzama milk Costilla de aneyll eivisenc con leche ulzama
50 €	Roasted suckling pig Cochinillo lacado con su piel crujiente
155 €	Grilled galician Rubia Gallega steak (min 2 pax) Chuletón de vaca Rubia Gallega a la brasa (min 2 pax)

SIDE DISHES

15 €	Grilled Tudela lettuce heads Cogollos de Tudela a la parrilla
17 €	Truffled mashed potato Puré de patata trufado
14 €	Grilled baby vegetables Mini verduras asadas a la parrilla
12 €	Roasted potatoes with herbs Patatas asadas con hierbas
12 €	Sweet potato chips Chips de boniato

DESSERTS

18 €	Chocolate euphoria with coffee sponge cake and hierbas ibicenca jellies Cremoso de chocolate con sal de ibiza, bizcocho de café y gelatina de licor de hierbas ibicencas
18 €	Ibicenca goat cheesecake with fig jam Tarta de queso de cabra ibicenco con mermelada de Higos
16 €	Grilled pineapple with spicy cinnamon essence and lime crème fraîche Piña a la parrilla con perfume de canela y crema de lima
17 €	ASAL flao with mint ice cream and lemon confit Flao ASAL con helado de hierbabuena y confitura de limón
16 €	Strawberry ice cream infused with basil and pink pepper Fresas en su jugo con albahaca y pimienta negra