

La creatividad
es nuestra motivación.
La isla nos dirá qué hacer

En la comida...

Edwin apuesta por la defensa de los productos locales. Sabe que la geografía, el clima y las tradiciones marcan el carácter de cada cocina: allí donde va, cocina lo que la tierra y el mar le ofrecen, creando menús únicos. Quien los degusta, conecta con el entorno a través del paladar. Este método evita el desperdicio de alimentos y contribuye a mitigar la huella de carbono al reducir la importación de productos. 1742 es un buen ejemplo: los ganaderos, agricultores y pescadores que abastecen al restaurante son ibicencos.

Un viaje fascinante en busca de la sostenibilidad y la autenticidad.

Ahora, toca disfrutar...

AMUSE

Perla de gin & tonic
Chupito de limón y jengibre
Tapioca y wakamé
Tartar de sandía

VERDURAS LOCALES

Gazpacho, kimchi, zanahoria ahumada y pimiento de padrón

FRUTAS DEL MAR DE ZELANDA

Conchas de cóctel picantes

POMME MOSCOVITE

Patatas, esturión, algas & verbena
Caviar extra 10 gr. 50€, 30 gr. 130€

ROTJA

Alcachofa, ajo blanco y estragón

CAMARONES DE IBIZA

Sepia, calabacín, cacao y aceitunas

CABRA

Berenjena, tomate, albahaca y huacatay

ES VEDRÁ

Naranja, hierbas, espresso y almendras
Quesos holandeses en lugar de postre 20€

Menú	275€
Maridaje vino de 3 copas	55€
Maridaje exclusivo vino de 3 copas	120€