

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€

<b>Menú</b>	<b>275€</b>
<b>Maridaje vino de 3 copas</b>	<b>55€</b>
<b>Maridaje exclusivo vino de 3 copas</b>	<b>120€</b>