

ΕΤΧΕΚΟ

Martin Perasatogi

AT BLESS HOTEL IBIZA



Cooking has
no *borders*,
but it has to
have roots

*La cocina no tiene fronteras,
pero tiene que tener raíces*

Martin Perasatoqui



From Lasarte to *la Isla Bonita*

Etxeko means "homemade" and is the outcome of Martín Berasategui's dream, which was born in the old part of San Sebastián more than 45 years ago.

Etxeko Ibiza brings together the most characteristic flavours of the Basque chef's cuisine and is a tribute to his origins and to the island, as it incorporates the best raw materials from Ibiza.

The best of both parts of the peninsula directly on your plate.

Etxeko significa "hecho en casa" y es el fruto del sueño de Martín Berasategui que nace en la parte vieja de San Sebastián desde sus inicios hace ya más de 45 años.

Etxeko Ibiza reúne los sabores más característicos de la cocina del chef vasco y supone un homenaje a sus orígenes y a la isla, puesto que incorpora las mejores materias primas de Ibiza.

Lo mejor de las dos partes de la Península directamente en su plato.



An idyll with Ibiza's product

Etxeko's menus are dictated by nature and the Ibizan sea. Martín Berasategui's proposal transports us towards tradition and innovation, with nods to the Mediterranean, the sea that surrounds us.

Tight meats, bright-eyed fish, stalks, herbs, vinaigrettes... Succulent preparations cooked with respect for the local produce, whose quality is the star of our dishes that condense the best of the Pitiusa islands and the versatility of Basque cuisine.

Los menús de Etxeko vienen dictados por la naturaleza y la marejada ibicenca. La propuesta de Martín Berasategui nos transporta hacia la tradición y a la innovación, con guiños al Mediterráneo, mar que nos rodea.

Carnes prietas, pescados de ojos brillantes, tallos, hierbas, vinagretas... Preparaciones succulentas cocinadas con respeto hacia el producto local, cuya calidad es la estrella de nuestras elaboraciones que condensan lo mejor de las islas pitiusas y la versatilidad de la cocina vasca.

Origen *Menu* • 150€

Our selection of bread and butter
Nuestra selección de panes y mantequillas

Pickled and natural mussel creamy sauce
Cremoso de mejillón escabechado y al natural

Crunchy violet potato with salt-cured prawns
Crujiente de patata violeta con gamba curada a la sal

False tomato macaron with smoked salmon
Falso macaron de tomate con salmón ahumado aderezado

Black pudding fritter with yuzu and camomile
Buñuelo de morcilla con yuzu y manzanilla

Red tuna in tartar with caper and anchovy sauce
Atún rojo en tartar con jugo de alcaparra y anchoa

Oxtail cannelloni with acorn-fed iberian ham and boletus soup
Canelón de rabo de toro con sopa de jamón ibérico y boletus

Grilled hake, coconut, red curry and razor clams
Merluza asada a la parrilla, coco, curry rojo y navajas

Roasted sirloin with chard chlorophyll, cheese and iberics sauce
Solomillo asado con clorofila de acelgas, quesos y salsa de ibéricos

Basil water with raw almond creamy sauce and lemon peel ice cream
Agua de albahaca con cremoso de almendra cruda y helado de cáscara de limón

Juniper custard with white chocolate and citrus custard
Cremoso de enebro, chocolate blanco y cítricos



Grand Menu • 195€

Our selection of bread and butter
Nuestra selección de panes y mantequillas

Pickled and natural mussel creamy sauce
Cremoso de mejillón escabechado y al natural

Crunchy violet potato with salt-cured prawns
Crujiente de patata violeta con gamba curada a la sal

False tomato macaron with smoked salmon
Falso macaron de tomate con salmón ahumado aderezado

Black pudding fritter with yuzu and camomile
Buñuelo de morcilla con yuzu y manzanilla

Red tuna in tartar with caper and anchovy sauce
Atún rojo en tartar con jugo de alcaparra y anchoa

Oyster with wasabi emulsion and sea lettuce crisp
Ostra con emulsión de wasabi y crujiente de lechuga de mar

Baby shrimps on fennel curd, prawn bisque and citrus
Quisquillas en cuajada de hinojo, bisque de carabinero y cítricos

Oxtail cannelloni with acorn-fed iberian ham and boletus soup
Canelón de rabo de toro con sopa de jamón ibérico y boletus

Grilled sea bass with scallop tartar and potatoes pureé
Lubina asada con tartar de vieira y cremoso de patatas

Lamb chop with ginger carrots and potato and bacon millefeuille
*Chuleta de cordero con zanahorias al jengibre
y milhojas de patata y tocineta*

Basil water with raw almond creamy sauce and lemon peel ice cream
*Agua de albahaca con cremoso de almendra cruda
y helado de cáscara de limón*

Chocolate and cinnamon mousse with coffee cream
Mousse untuosa de chocolate y canela con crema de café