



SOLAR ECLIPSE MENU

- 150 € pp -



PEQUEÑOS BOCADOS — SMALL BITES —

Ostra Gillardeau, leche de tigre y aceite de cilantro
Gillardeau oyster with leche de tigre and coriander oil

Gamba roja a la brasa con anticuchera de tap de cortí
Grilled red prawn with tap de cortí anticuchera sauce

Brioche de panceta de cerdo negro, chalota encurtida, hierbabuena y puré de boniato.
Black Iberian pork belly brioche with pickled shallots, fresh mint, and sweet potato purée

A COMPARTIR — TO SHARE —

Roll de causa y pollo payés de Ibiza
Causa roll with Ibiza free-range chicken

Ceviche de corvina, emulsión de rocoto e hinojo marino
Sea bass ceviche with rocoto emulsion and sea fennel

Tiradito de vieiras, queso Mahón y piñones
Scallop tiradito with Mahón cheese and pine nuts

POSTRES — DESSERTS —

Piña a la brasa, sorbete de chicha morada y crumble de limón
Grilled pineapple with purple corn sorbet and lemon crumble

Flan, miso, soja y algarroba
Miso flan with soy and carob