

ENTRANTES

— STARTERS —

Ostras al natural.

Fresh oysters.

- 7 € -

Ostras con caviar.

Oysters with caviar.

- 14 € -

Ostras con ponzu y hueva de trucha.

Oysters with Ponzu and trout roe.

- 10 € -

Ostras con vinagreta de chalota.

Oysters with shallot vinaigrette.

- 11 € -

Ostras con jugo de oliva Gordal.

Oysters with with Gordal olive juice.

- 11 € -

Boquerón, mantequilla de anchoa, pan crujiente. (ud)

Boquerón, anchovy butter, crusty bread. (ud)

- 7 € -

Brioche de steak tartar, yema curada, pickles.

steak tartare brioche, cured egg yolk, pickles.

- 16 € -

Bocata de calamar crujiente, coleslaw, mahonesa de kimchi.

Crispy calamari sandwich, coleslaw, kimchi mayonnaise.

- 14 € -

Berenjena frita, miel de caña, salmorejo.

Fried eggplant, honey, salmorejo. (v.)

- 14 € -

*En caso de contar con alguna alergia y/o intolerancia alimentaria,
por favor póngase en contacto con nuestro personal para más información.*

*If you have any allergies and/or food intolerances,
please contact our staff for more information.*

CRUDO

— RAW —

Bonito soasado, ponzu de tomate, huevas de trucha.
Seared bonito, tomato ponzu, trout roe.
- 21 € -

Vieiras, escabeche de azafrán, quinoa suflada
Scallops, saffron marinade, souffled quinoa
- 32 € -

Tataki wagyu, vinagreta de ciruela, patata crujiente.
Wagyu tataki, plum vinaigrette, crispy potato.
- 28 € -

Tartar de ventresca de atún, grasa de Jamón Ibérico,
yema de huevo, caviar.
Tuna belly tartare, Ibérico ham fat, egg yolk, caviar
- 38 € -

Hamachi tartar, vinagreta de chalota, limón salmuera,
shisho.
Hamachi tartar, vinagreta de chalota, limón salmuera,
shisho.
- 25 € -

*En caso de contar con alguna alergia y/o intolerancia alimentaria,
por favor póngase en contacto con nuestro personal para más información.*

*If you have any allergies and/or food intolerances,
please contact our staff for more information.*

DE NUESTRA HUERTA

— FROM OUR ORCHARDS —

Ensalada de kimchie casero.
Homemade kimchi salad. (vegan.)

- 12 € -

Tomate payés, emulsión de lechuga, aguacate.
Payés tomato, lettuce emulsion, avocado. (vegan.)

- 14 € -

Puerro confitado, ajo blanco, jengibre. (vegan.)
Confit leek, white garlic cream, ginger. (vegan.)

- 17 € -

POSTRES

— DESSERTS —

Flan, miso, soja y algarroba.
Flan, miso, soy & carob. (v.)

- 12 € -

Melón, hierbas ibicencas e infusión de aromáticas.
Melon, Ibicencan herbs & aromatic infusion. (vegan.)

- 12 € -

Nieve de coco, flor de sauco y sorbete de yuzu.
Coconut snow, elderflower & yuzu sorbet. (vegan.)

- 14 € -

*En caso de contar con alguna alergia y/o intolerancia alimentaria,
por favor póngase en contacto con nuestro personal para más información.*

*If you have any allergies and/or food intolerances,
please contact our staff for more information.*