entrantes

Pan sarraceno biológico de masa madre / con aceites premium	3.00€ PP / 5.50 € PP
All i oli casero con aceitunas aliñadas con naranja	3.00€ PP
Tabla de quesos semi romero "Cameros", curado "Ocaña" y de cabra Ibicenca "Ses Cabretes" con pan guttiatu de Giulio Bulloni y relish de higo	24.00€
Tabla de jamón ibérico Arturo Sánchez 100% bellota	35.00€
Tabla de embutidos Ibicencos Can Ros:camaiot, sobrasada y botifarró negro	21.00€
Croqueta de cecina de León con ketchup de ajonegro (unidad)	3.50€
Croqueta de calamar a la bruta con ketchup de Bloody Mary (unidad)	3.50€
Ensaladilla de gamba y piparra	19.00€
Ensaladilla de aguacate con su espuma	18.00€
Gazpacho con sorbete de manzana y wasabi	12.00€
Crescia sfogliata con burrata, pimiento rojo y cherry amarillo al Josper	16.00€
Alcachofa a la brasa con jugo de falsa carne	13.00€
Berenjena asada al Josper con crema de yogur griego y aliño de tomates secos	16.00€
Puerro a baja temperatura y a la brasa con carbonara de sobrasada pagesa, pecorino y almendras tostadas	17.00€
Bocadillito de cochinita pibil con cebolla encurtida, mahonesa de chipotle y cilantro (unidad)	6.00€

por favor, consulte con nuestro personal de sala en caso de alergia o intolerancia alimentaria.

crudos de mar y tierra

Tartar de sardina ahumada con mango, aguacate y tierra de cilantro (gluten free)	19.00€
Ceviche de dorada con guacamole, choclo frito y ciruela (gluten free)	21.00€
Tiradito de lubina con leche de tigre de fresa, pepino, cebolla morada y esféricos de frambuesa (gluten free)	20.00€
Nuestro clásico carpaccio de gamba, sorbete de yuzu y furikake (gluten free)	24.00€
Carpaccio de Wagyu australiano con aliño de tonatto y flor de alcaparra (gluten free)	29.00€

pastas

Orecchiette alle cime di rapa y anchoa de l'Escala	19.00€
Gnocchi con gorgonzola, espárragos y nueces	19.00€
Trofie con salsa de marisco y gambas	21.00€
Penne o spaguetti:	
Ragú	18.00€
Tomate y albahaca	15.00€
Pesto verde	17.00€

arroces

Risotto de boletus con crema de trufa de verano, lascas de parmesano y puntas de romero (gluten free)	26.00€
Arroz meloso con bogavante limpio, mahonesa de plácton y salicornia (mín. 2 pax) (gluten free)	33.00€ PP
Arroz seco de entraña de Black Angus y ajetes confitados (gluten free)	28.00€
Arroz seco de pato, foie y colmenillas (gluten free)	29.00€

por favor, consulte con nuestro personal de sala en caso de alergia o intolerancia alimentaria.

pescados

Razza a la putanesca (gluten free)	22.00€
Salmón marinado en miso sobre boniato violeta, curry japones y fideos verdes (gluten free)	25.00€
Calamar a la bruta y katshuobushi (gluten free)	24.00€
Pulpo a la brasa con espuma de tupinambo y bizcocho salado de Pimentón de la Vera (gluten free)	29.00€
Lubina al Josper con parrillada de verduritas (gluten free)	28.00€
Pescado fresco del día (por encargo y fin de semana) (gluten free)	S.M.
Gamba de Formentera sobre sal (unidad) (gluten free)	9.00€

carnes

Tataki de secreto de ternera USA con parmentier de patata	27.00€
Ribeye de cebona con patata violeta	32.00€
Chuletón madurado (1kg aprox.) con patata rate a las hierbas de Formentera	65.00€
Lagarto ibérico Arturo Sánchez 100% bellota con aderezo de yuzu y wasabi, chirivía	26.00€
Trasero de pollo pagés deshuesado y marinado con crema de celeri y bimi	22.00€

postres

Tiramisú de pistacho café y amaretto (gluten free)	9.00€
Pera confitada en miso y agave sobre crema mascarpone y crumble de nueces (gluten free)	8.00€
Brownie de chocolate templado, helado de chocolate blanco y pimienta de Sichuan (gluten free)	9.00€

vino de postre

Floralis Moscatel	COPA / 6.00€ BOTELLA / 22.00€

por favor, consulte con nuestro personal de sala en caso
de alergia o intolerancia alimentaria.