antipasti

Pane di grano saraceno biologico a lievitazione naturale/con oli premium	3.00€ PP / 5.50 € PP
Alioli fatto in casa con olive condite all'arancia	3.00€ PP
Tagliere di formaggi semi-stagionati "Cameros", stagionato "Ocaña" e caprino ibizenco "Ses Cabretes", con pane guttiatu di Giulio Bulloni e relish di fichi	24.00€
Tagliere di Jamón Ibérico Arturo Sánchez 100% Bellota	35.00€
Tagliere di salumi ibizenci Can Ros: camaiot, sobrasada e botifarró nero	21.00€
Crocchetta di cecina di León con ketchup di aglio nero (pz.)	3.50€
Crocchetta di calamaro "a la bruta" con ketchup Bloody Mary (pz.)	3.50€
Insalata russa di gamberi e piparra	19.00€
Insalata di avocado con la sua spuma	18.00€
Gazpacho con sorbetto di mela e wasabi	12.00€
Crescia sfogliata con burrata, peperone rosso e pomodorini gialli al Josper	16.00€
Carciofo alla brace con fondo di falsa carne	13.00€
Melanzana arrosto al Josper con crema di yogurt greco e condimento di pomodori secchi	16.00€
Porro cotto a bassa temperatura e alla brace con carbonara di sobrasada payesa, pecorino e mandorle tostate	17.00€
Mini panino di cochinita pibil con cipolla marinata, maionese al chipotle e coriandolo (pz.)	6.00€

Per favore, consultare il nostro personale di sala in caso di allergie o intolleranze alimentari.

crudi di mare e terra

Tartare di sardina affumicata con mango, avocado e terra di coriandolo (gluten free)	19.00€
Ceviche di orata con guacamole, choclo fritto e prugna (gluten free)	21.00€
Tiradito di branzino con leche de tigre alla fragola, cetriolo, cipolla rossa e sfere di lampone (gluten free)	20.00€
Il nostro classico carpaccio di gambero, sorbetto allo yuzu e furikake (gluten free)	24.00€
Carpaccio di Wagyu australiano con condimento tonnato e fiore di cappero (gluten free)	29.00€

paste

Orecchiette alle cime di rapa e acciuga de l'Escala	19.00€
Gnocchi con gorgonzola, asparagi e noci	19.00€
Trofie con salsa ai frutti di mare e gamberi	21.00€
Penne o spaghetti:	
Ragù	18.00€
Pomodoro e basilico	15.00€
Pesto verde	17.00€

riso

Risotto ai porcini con crema di tartufo estivo, scaglie di parmigiano e punte di rosmarino (gluten free)	26.00€
Riso cremoso con astice sgusciato, maionese al plancton e salicornia (min. 2 p) (gluten free)	33.00€ PP
Riso asciutto con entraña di Black Angus e aglietti confit (gluten free)	28.00€
Riso asciutto con anatra, foie e spugnole (gluten free)	29.00€

Per favore, consultare il nostro personale di sala in caso di allergie o intolleranze alimentari.

pesci

Razza alla puttanesca (gluten free)	22.00€
Salmone marinato al miso su patata dolce viola, curry giapponese e noodles verdi (gluten free)	25.00€
Calamaro "a la bruta" e katsuobushi (gluten free)	24.00€
Polpo alla brace con spuma di topinambur e spugna salata al "Pimentón de la Vera" (gluten free)	29.00€
Branzino al Josper con grigliata di verdure (gluten free)	28.00€
Pesce fresco del giorno (su ordinazione e nei fine settimana) (gluten free)	S.M.
Gambero di Formentera al sale (pz.) (gluten free)	9.00€

carni

Tataki di secreto di manzo USA con parmentier di patate	27.00€
Ribeye di cebona con patata viola	32.00€
Chuletón frollato (circa 1 kg) con patata rate alle erbe di Formentera	65.00€
"Lagarto ibérico" Arturo Sánchez 100% Bellota con condimento di yuzu e wasabi, pastinaca	26.00€
Coscia di pollo payés disossata e marinata con crema di sedano rapa e bimi	22.00€

dolci

Tiramisù al pistacchio, caffè e amaretto (gluten free)	9.00€
Pera confit al miso e agave su crema al mascarpone e crumble di noci (gluten free)	8.00€
Brownie al cioccolato tiepido con gelato al cioccolato bianco e pepe di Sichuan (gluten free)	9.00€

vini dolci

Floralis Moscatel	CALICE / 6.00€ BOTTIGLIA / 22.00€

Per favore, consultare il nostro personale di sala in caso di allergie o intolleranze alimentari.