

APERITIVOS

PAN

Pan de masa madre
con mantequilla ahumada

Pan con tomate

3,5/Pers

JAMÓN 5 JOTAS

Jamón Ibérico 5 Jotas 100% bellota

28

OSTRAS

Ostra natural

8

Ostra con caviar

18

Ostra con aguachile de manzana

10

Ostra con sangrita

10

ALMENDRA Y CAVIAR

Almendra mimética de leche
de almendras y caviar

20

CAVIAR 30gr

Acompañada con brioche
y crema agria

120

CAVIAR 100gr

Acompañada con brioche
y crema agria

400

CAVIAR 500gr

Acompañada con brioche
y crema agria

2.000

DE LA TIERRA

AGUACHILE DE MANZANA

Aguachile de manzana Granny Smith, espuma de cebolla Xnipec, aceite de cilantro y maíz frito

18

AJO BLANCO DE COCO

Ajo blanco de coco, piña impregnada en Malibú, mango fresco, yogurt griego y almendra tostada

20

ENSALADA DE REMOLACHA

Gelatina de remolacha y frambuesa, stracciatella, pomelo, pistacho tostado y helado de suero de leche y AOVE

20

SANDÍA A LA BRASA CON TOMATE

18

GUACAMOLE A LA BRASA

Guacamole hecho al momento acompañado de crujiente de garbanzos con polvo de tomate y cilantro. *Para los mas salvajes con corteza de cerdo y polvo de tomate

20

VERDURAS A LAS BRASA CON ROMESCO

25

DEL MAR

CARPACCIO DE GAMBAS CON AGUACHILE

30

ENSALADA DE KING CRAB

Cangrejo Real con mayonesa de yuzu,
cremoso de chipotle y aguacate

40

TIRADITO DE HAMACHI Y MOQUECA

Sashimi de hamachi marinado con soja y
yuzu, moqueca, aceite de cilantro
y maíz frito

30

VENTRESCA DE ATÚN

Con cebolla confitada y cebolla frita

60/500Gr
120/1Kg

LUBINA EN HOJA DE PLATANO

Filete de lubina, Tom Kha Kai y ensalada de
papaya verde

38

BOGAVANTE ALL I PEBRE

Bogavante cocción unilateral con salsa de
“bullit de peix” y hierbas ibicencas

150/Kg

KING CRAB A LA BRASA CON MUSELINA PICANTE

Cangrejo Real cocinado al Jospier
con muselina picante

70

RODABALLO FRITO (Min 2 pax)

Con mayonesa de yuzu

110/1Kg

DE LA SELVA

LOMO ALTO

Lomo alto con patatas Primor y Pimiento del Padrón

100/150gr

TOMAHAWK DE ANGUS

Tomahawk con patatas Primor y Pimiento del Padrón

160/4pax

KEBAB DE PALETILLA DE CORDERO

Paletilla de cordero confitada, tzatziki y pico de gallo, acompañado de pan de pita

90

PICANHA DE WAGYU CON SALSA ANTICUCHERA

Picanha marinada con salsa anticuchera cocinada al Josper acompañada de lechuga viva

120/4pax

POLLO PAGES (Min 2 pax)

Marinado con hierbas

55/1,1Kg - 1,4Kg

PIZZAS

PIZZA SANTA DE TRUFA

Masa al josper, stracciatella y trufa de verano

90

PIZZA SANTA DE CAVIAR DE RAFA ZAFRA

Masa al josper, stracciatella y caviar Oscietra (60gr)

150

MENÚ CAVIAR

LATA DE CAVIAR

Con brioche y nata agria

OSTRA CON CAVIAR

TOSTA DE SALMÓN AHUMADO Y CAVIAR

Tosta de algas, salmón ahumado y crema de payoyo

STEAK TARTAR Y CAVIAR

Lomo alto de ternera Angus emulsionado
con salsa de tartar

ENSALADA DE KING CRAB Y CAVIAR

Carne de King Crab, mayonesa de yuzu y chipotle,
aguacate y cilantro

TIRADITO DE HAMACHI Y CAVIAR

Tiradito de hamachi, moqueca, maíz frito y cilantro

KING CRAB A LA BRASA CON CAVIAR

King Crab cocinado a la brasa con muselina picante

POSTRES INCLUIDOS (1)

- Gominola de caipirinha
- Almendra y caviar Barca de fruta
- Oblea de queso Payoyo
- Soufflé de chocolate y Frangelico
- Vinilo

POSTRES

GOMINOLA

Gelatina de caipirinha

2,80

BARCA DE FRUTAS

Polo de sorbete de mango y lima terminado con chamoy y tajín, sorbete de coco, agua de coco, lima y sorbete de maracuyá con gel de maracuyá infusionado con cacao y hierbabuena

20/pax

HORCHATA Y FARTONS

Cre moso de horchata de chufa con fartons rellenos de chocolate y naranja confitada

20

HIGOS E HIGUERA

Crujiente de sésamo, polvo congelado de yogurt, aceite de higuera, higo escabechado, higo fresco y nuez pecana caramelizada

25

OBLEA DE QUESO PAYOYO

Crujiente de mantequilla y caramelo, cremoso de queso payoyo, dulce de leche y almendra frita

30

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE Y FRANGELICO

Espuma congelada de chocolate y Frangelico, espuma tibia de caramelo salado y praliné de avellana con Paillete Feuilletine

25

VINILO AMNESIA

22
