

ENTRANTES

- Lomo de bogavante azul con caviar y crema de tomate y fresas  
72€
- Coca de pimientos asados con sardina ahumada y esferas de aceitunas de Kalamata  
19€
- Croquetas de gamba Ibicenca con sashimi y Mahonesa de Ají amarillo  
26€
- Cigálas Ibicencas con crema de pescado de roca, arroz y aromáticos  
42€
- Albóndigas de "Porc Negro" y Wagyu en su jugo con pisto de verduras  
26€
- Tartar de lubina, aguacate y manzana con salsa de soja  
36€
- Manitas de cerdo deshuesadas con cigala Ibicenca, berenjena ahumada y jugo de carne  
32€
- Ensalada de tomate en texturas con mozzarella y pesto de albahaca  
19€

PRINCIPALES

- |  |   |
|--|---|
| Arroz cremoso de setas,<br>espárragos trigueros<br>y albahaca<br>26€             | Costilla de "Porc Negro"<br>a baja temperatura deshuesada,<br>con salsa hoisin de frambuesa<br>32€        |
| Arroz al cuadrado con gambas<br>Ibicencas y calamares<br>39€                     | Solomillo de Rubia Gallega con puré<br>de patatas y sal de Ibiza<br>48€                                   |
| Canelón de pollo Payés<br>con jugo de asado, trufa<br>y bechamel de setas<br>36€ | Paletilla de cordero a baja<br>temperatura acabada al Josepa con<br>bomba de patata, yogur y menta<br>42€ |

Pescado del día\*  
Precio S/M

\*Cocinados al Jospier con guarnición  
de verduras a la parrilla

- Lomo de bacalao confitado con pisto de verduras, crema de coliflor y frutos secos  
36€
- Lomo de rape, aceitunas negras, romesco y cogollos de lechuga asados al Jospier  
con vinagreta de tomate seco  
46€
- Lomo de lubina, crema de almendra-coco y tartar de tomate  
42€

Cecina de Black Angus  
39€

Caviar imperial Iraní servido con blinis y su guarnición 30g / 50g  
120€ / 190€

### GUARNICIONES

Verduras asadas al Jospes 12€

Pimientos asados al Jospes con aceite de oliva de Can Andreu y Sal de Ibiza 9€

Pure trufado 16€

Patata asada con aove de Can Rich y hierbas 14€

Cogollos de lechuga asados al Jospes con vinagreta de tomate asado 9€

### POSTRES

- 15€ -

Bizcocho de zanahoria, crema de cítricos y helado de caramelo salado

Texturas de chocolate

Tarta de queso Ses Cabretes con sorbete de frambuesa

Curry dulce de frutas con yogur y espuma de coco

### VINOS DULCES

Terra Alta. Vino Dulce Blanco Garnacha \_\_\_\_\_ 8€

Málaga. Jorge Ordóñez n2 Victoria \_\_\_\_\_ 10€

Penedés. Vi de Glass Gramona \_\_\_\_\_ 12€

Jerez. San Emilio Pedro Ximénez \_\_\_\_\_ 12€

Portugal. Porto Quinta Da Corte Tawny \_\_\_\_\_ 14€

---

Si tiene alguna alergia comuníquelo a nuestro personal de sala. Gracias.  
Pan y aperitivos 3€