

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