

CHEF EJECUTIVO

*José Miguel Bonet*

ENTRANTES

Sashimi de ventresca de toro con leche de tigre, crujiente de algas y wasabi	52
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
Berenjena ahumada con pesto, tahini, avellana y yuzu	21
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 con burrata, albahaca, olivas y frutos secos	21

PRINCIPALES

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

Txuleton de Rubia Gallega premium  
60 días de maduración 120/kg

Pescado del día S/M

Cocinados al Jospers con su guarnición

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

Cecina de Black Angus	39
Caviar de Bulgaria Osetra 00 Ahumado 30gr	105
Caviar de Bulgaria Osetra 30gr/50gr	85 / 120

*La fusión del Chef*  
para nuestros Gourmets más atrevidos

Cecina de Black Angus con Caviar de Bulgaria Osetra 00 Ahumado 30g	120
--	-----

#### GUARNICIONES

Verduras asadas al Jospier	12
Pimientos asados al Jospier 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 Jospier 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€. Cargo extra por el servicio (opcional) 10%