

ENTRADAS / STARTERS

**Ensalada de vegetales con brotes, pipas, manzana,
vinagreta de hierbas y mostaza 14€**

Raw and cooked vegetable salad with sprouts, seeds, apple and herb-mustard dressing

**Rúcula silvestre con queso de cabra a las finas hierbas,
piñones, arándanos rojos 16€**

Rocket salad with herbed goat cheese, pine nuts and cranberry-vinaigrette

**Micuit de pato casero con manzana asada,
oportu y vainilla con pan de frutos secos 18€**

Homemade duck liver terrine with roasted apple, port wine and vanilla with homemade brioche

**Tartar de lubina salvaje con huevas de salmón marinadas,
brotes de limón y emulsión de mango 19€**

Wild sea bass tartar with marinated salmon roe, lemon sprouts basil and mango emulsion

Tataki de pez espada con ensalada wakame 19€
Swordfish tataki with seaweed salad

Burrata de búfala con setas tibias, jamón ibérico, albahaca y croutones 21€
Buffalo Burrata with warm mushrooms, Spanish ham, basil and croutons

**Rollito de arroz con cangrejo real, hierbas frescas, anacardos,
salsa de cilantro y soja 21€**

Fresh spring roll with king crab, herbs, cashew nuts and coriander soy sauce

Tartar de ternera con crujiente de parmesano y alcaparras con huevo de codorniz 24€
Beef tartar with crispy parmesan and quail egg

Jamón Ibérico y pan con tomate (100g) 31€
Iberian ham with tomato bread

PASTA/ VEGETARIANO

**Tagliatelle frescos "a la Sorrentina" con tomate cherry, bocconcini mozzarella
y albahaca fresca 19€**

Fresh tagliatelle "Sorrentina" style with cherry tomatoes, bocconcini mozzarella and fresh basil

**Espárragos verdes a la plancha con huevo pochado, salsa de parmesano
y vinagreta de avellanas 22€**

Grilled green asparagus with poached egg, parmesan sauce and hazelnut vinaigrette

Risotto de calabacín y pipas de girasol con carpaccio de gambas rojas ibicencas 24€
Zucchini and sunflower seed risotto with ibizan red prawn carpaccio

CARNES / MEAT

Magret de pato con coliflor, salsa de 5 especias y gnocchi crujientes de piñones 28€
Duck breast with sautéed cauliflower, 5 spice sauce and crispy pine nut gnocchi

Solomillo "Angus" con emulsión de trufa, pastel de patata y calabaza con judías verdes 32€
Beef tenderloin with truffle emulsion, pumpkin-potato gratin and green beans

Entrecote de ternera de Nebraska (300g) a la parilla con patatas pont neuf caseras 39€
Grilled U.S. sirloin (300g) with pont neuf potatoes

PESCADOS / FISH

Pescado Fresco (min.2pers.) P.S.M
Fresh fish

Filete de corvina glaseado al horno con salsa de ostras, jengibre y ajos crujientes, con cebolla tierna y setas 28€
Filet of black bass glazed with oyster sauce, ginger, and crispy garlic served with sautéed spring onions and mushrooms

Filete de lubina salvaje a la plancha con espinacas al sésamo, confitura de piña en caldo de miso y soja 36€
Grilled filet of wild sea bass with wilted sesame spinach and miso soy sauce

Bogavante salteado al wok con jengibre, albahaca, azúcar de palmera y lima kaffir 54€
Wok fried lobster with ginger, basil, palm sugar and kaffir lime leaf

Gambas rojas ibicencas a la plancha (200g) 55€
Grilled ibizan red prawns

Pata de Cangrejo Real al vapor con mantequilla de hierbas y ajos a la soja dulce (350g) 62€
Steamed leg of King crab with herb butter and sweet soy braised garlic

MARISCO VIVO/LIVE SEAFOOD

Cigala a la plancha P.S.M
Grilled Lobster (Spain)

Langosta ibicenca a la plancha P.S.M
Spiny lobster (Ibiza)

Almejas al vapor con cilantro, chili, citronela y lima 26€
Steamed clams with coriander, chili, lemongrass and lima

8% IVA INCLUIDO