

Menus Restaurante
Grupos 2022/23

Menu 1

- Panes variados artesanos + ali-oli+aceitunas
- Aperitivo de bienvenida del chef

Entrante/1º

- Salmon marinado a la naranja y jengibre , en canelón de peñillo/pepino, relleno de tabule de cous-cous y quinoa

Plato principal /2º

- Lomo bajo de vacuno de pasto , a la brasa , cremoso a la pimienta verde y boletus .Verduras frescas

Postre

- Sorbete /granizado de limón
- Café

Bodega

- Agua con y sin gas
- Cerveza
- Vinos de la casa de calidad (1 botella x 3 personas)

Precio por persona 55€

Menu 2

- Panes variados artesanos + ali-oli+aceitunas
- Aperitivo de bienvenida del chef

Entrante/1º plato

- Ensalada de tomates "Corazon de buey", y RAF ,sardinas anchoadas , burrata stachatella , cebolla , aceitunas negras , rucula ,picatostes/croutons de pan

Plato principal /2

- Cordero (paletilla)asada al tomillo,limon,estilo clasico acompañada de patatas panadera y verduras
- o
- Lomo de merluza nacional , braseada ,ali-oli de ajo negro y verduras a la mantequilla

Postre

- Greixonera ibicenca (puding con ensaimada /huevo) y helado
- cafe
- Bodega
 - Agua con y sin gas
 - Cerveza
 - Vinos de la casa de calidad (1 botella x 3 personas)

Precio por persona 58€

Menu 3

- Panes variados artesanos + ali-oli+aceitunas
- Aperitivo de bienvenida del chef

Entrante/1º plato

- Ensalada Cana Sofia , con queso de cabra a la plancha, crujiente de jamon serrano,tomate, lechugas, canonigos , manzana verde, piñones tostados , higos frescos , y nuestra vinagreta agridulce de miel , albahaca
- o
- Pulpo a la brasa , "farcellets" de col relleno de "enmascarat "de pure de patata , butifarra negra, crujiente de bacon y mojo rojo

Plato principal /2º

- Calamar nacional, braseado y fileteado , escaldado " al ajillo",cherrys ,sobrasada
- o
- Suprema de lubina de estero , braseada , sobre arroz a banda con sepia

Postre

- Tarta de queso ibicenca "Flao"
- Cafe

Bodega

- Agua con y sin gas
- Cerveza
- Vinos de la casa de calidad (1 botella x 3 personas)

Precio por persona 66 €

menu 5

Entrante

Degustación gastronómica de tapas , entrantes frios y calientes

- Pan, ali-oli , aceitunas + aperitivo del día del chef + 5 tapas según el chef,
 - especial del día

Plato principal /2º

- Solomillo de vacuno de pasto, a la brasa , cremoso al roquefort ,verduras y topings del cheff
 - o
- "Corte" en rodajas de pescados ibicencos grandes , individual, a la brasa de carbon y aromatizado citrico, a nuestra manera (300g)

Postre

- Piña natural con crema catalana caramelizada , helado de coco

Bodega

- Agua con y sin gas
- Cerveza
- Vinos de la casa de calidad (1 botella x 3 personas)

Precio por persona 80€