







## PARA COMENZAR

Tabla de quesos Ibicencos con relish de higo, frutos secos y pan guttiatu de Giulio Bulloni	24.00 €
Tabla de jamón ibérico Arturo Sánchez 100% bellota, pan de cristal con tomate rama	33.00 €
Croquetas de cecina de León con ketchup de ajonegro (4 ud)	 14.00 €
Croquetas de brandada de bacalao con chutney de pimiento especiado y aceituna negra (4 ud)	 14.00 €
Tosta de focaccia con sardina ahumada, crema de tomate seco, cherry amarillo soasado y pesto verde (2 ud)	16.00 €
Mini brioche de salmón, salsa tártara, rúcula y esfera de wasabi (2 ud)	16.00 €
Hummus de alubia con confitura de higo y kalamata, cherry amarillo soasado y pan rusticana	 14.00 €
Tartar de tomate Paolo Petrilli	 18.00 €
Alcachofa confitada a la brasa con demi-glacé de verdura y crema de pimiento rojo dulce (2 ud)	 17.00 €
Berenjena japonesa a la brasa con demi-miel, yogur griego, nueces pecan, granada y lascas de parmesano	17.00 €
Burrata con muhammara y pinsa hojaldrada, pimiento amarillo a la leña, pesto y tapenade	16.00 €
All i oli y degustación de aceite de Formentera	6.00 €/PP
Pan sarraceno biológico de masa madre	 3.00 €/PP
All i oli casero	2.00 €/PP

## CRUDOS DEL MAR

Carpaccio de gamba con leche de tigre, mayonesa de placton, sorbete de yuzu, mango y furikake	24.00 €
Ceviche de lubina con ají amarillo, cebolla morada, rabanito maíz liofilizado y boniato	22.00 €
Vieira al agua de cilantro con manzana Granny Smith y pepino osmotizado, esféricos de aceite y tierra de jamón	21.00 €

## PASTAS

Orecchiette alle cime di rapa, anchoa, ajo y peperoncino	19.00 €
Gnocchi con gorgonzola, espárragos y nueces	19.00 €
Ravioli de tomate seco y criollo con espuma de tomate, crema de burrata y polvo de albahaca	21.00 €

## ARROCES

Risotto de boletus	26.00€
Arroz meloso con bogavante limpio, mayonesa de plácton y salicornia (mín. 2 pax)	33.00€/PP
Arroz seco al Jospes con entraña de Black Angus y ajetes	28.00€

## PESCADOS

Lubina al Jospes con parrillada de mini verduritas	28.00€
Salmón con edamame en tres texturas	25.00€
Pulpo a la brasa con espuma de patata con azafrán y mojo verde	29.00€
Pescado fresco del día (por encargo y fin de semana)	S.M.

## CARNES

Lomo alto de vaca madurada (+21) con patatón y hierbas de Formentera	44.00€
Solomillo de vaca rubia con parmentier de patata, cebolla boretana y foie glaseado	29.00€
Pluma ibérica con crema de tupinambo y ajo negro laminado	27.00€
Pollo especiado al Ras al Hanout, limón encurtido y bimi	24.00€
Pato marinado en seco al Jospes con remolacha y yogur	26.00€

## POSTRES

Pan con chocolate y aceite	8.00€
Baklava	8.00€
Tiramisú de la Nonna	8.00€

*Por favor, consulte con nuestro personal de sala en caso de alergia o intolerancia alimentaria.*