

E T X E K O

Manten Perasatogi

I B I Z A

BLESS

HOTEL IBIZA



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD





“Durante más de cuatro décadas me he dedicado en cuerpo y alma a transportar felicidad a través de mi cocina, llegando a alcanzar 12 Estrellas Michelin.

*En **ETXEKO IBIZA**, os propongo viajar a través de mis orígenes en la parte vieja de San Sebastián y dejaros seducir por mis creaciones, según el antojo del mar, el campo y las estaciones.”*

Martín Berasategui

EL VIAJE DE MARTÍN

Menú degustación

SNACKS: PRIMER PASE

Tortilla líquida de jamón y trufa

Flor crujiente de algarroba con sardina ahumada y dashi de sus espinas, pimiento de piquillo asado con toques de mousse de aguacate

Mejillón escabechado con emulsión de ajo a la mantequilla acompañado de una tosta de brioche y aceituna Kalamata

SNACKS: SEGUNDO PASE

Merluza en tempura con mayonesa de amontillado y caviar

Nuestra trilogía cítrica

SELECCIÓN DE NUESTRAS MANTEQUILLAS, PANES Y ACEITE

EL CLÁSICO

Espumoso de guindilla , sirvia ibicenca marinada con mayonesa de pepino y berros

EL CAMPO Y EL MAR EN ARMONÍA

Ensalada Etxeko “ La que le gusta a Martín Berasategui “

LA DEHESA

Lámina de Presa Ibérica ahumada, ligeros toques de tarama de ostras y helado de mostaza

DE LA RÍA AL HUERTO

Carpaccio de Cigala sobre un fondo emulsionado de hinojo en texturas

EL OCÉANO

Lubina salvaje braseada con un licuado de algas, yodada de vieiras y couscous de coliflor

LA TRADICIÓN

Carré de cordero lechal con su jugo, setas silvestres, agliata negra y matices lácticos acidulados

PRE - POSTRE

Gin – fizz

LA FRESCURA

Apio helado con aguardiente granizado, zanahoria y compota de remolacha y frutas

LA SORPRESA

Roca cremosa de mango, avellanas garrapiñadas, mantequilla al café y toffee avainillado

NUESTRO FINAL MÁS DULCE

Bizcocho cítrico con cremoso de chocolate y café

Profiterol relleno de caramelo

Trufa de frambuesa y cacao

190€ por persona (IVA incluido)

CON EL GUSTO DE MARTÍN BERASATEGUI

*Croquetas semilíquidas de jamón ibérico
y panko con alioli de ajo asado*

22

*Espumoso de guindilla, sirvia ibicenca
marinada con mayonesa de pepino y berros*

28

*“Nuestra Trufa negra” con tembloroso
de setas fermentadas*

37

ENTRANTES

Ensalada Etxeko

“La que le gusta a Martín Berasategui”

39

*Lámina de Presa Ibérica ahumada,
ligeros toques de tarama de ostras
y helado de mostaza*

38

*Carpaccio Cigala sobre un fondo
emulsionado de hinojo en texturas*

45

PESCADOS

Kokotxas de bacalao al pilpil sobre guiso de cerdo ibicenco y tartar de chipirón

44

Lomo de rotja ibicenca al carbón, navajas líquidas y curry massaman

58

Lubina salvaje braseada con un fondo de algas, yodada de vieras y couscous de coliflor

55

CARNES

*Solomillo "luismi" con clorofila de acelgas,
bombones de queso y salsa de ibéricos*

62

*Carré de cordero lechal con su jugo,
setas silvestres, agliata negra
y matices lácticos acidulados*

57

LAS BRASAS DE MARTIN

Entrecot Premium (400gr)

48

Txuleta de vaca vieja

106/kg

GUARNICIONES

Puré cremoso de patata

9

Ensalada verde Etxeko

9

Pimientos del piquillo confitados

10

POSTRES

Gin – fizz

18

*Apio helado con aguardiente granizado,
zanahoria y compota de remolacha y frutas*

19

*Roca cremosa de mango, avellanas
garrapiñadas, mantequilla al café
y toffee avainillado*

21

*Soufflé líquido de chocolate con una
crema helada de jengibre y menta*

22



El placer de comer



1 SOL
Guía Repsol 2023



MICHELIN
2023