

E T X E K O

Martin Berasategui

Origin Menu · 245€

Nuestra selección de panes y mantequillas
Our selection of bread and butter

Cremoso de mejillón escabechado y al natural
Marinated and natural mussel creamy sauce

Crujiente de patata violeta con gamba curada a la sal
Purple potato crisp with salt-cured prawn

Falso macaron de tomate con salmón ahumado aderezado
Tomato "macaron" with seasoned smoked salmon

Buñuelo de morcilla con yuzu y manzanilla
Black pudding fritter with yuzu and camomile

Atún rojo en tartar con jugo de alcaparra y anchoa
Red tuna tartar with caper and anchovy sauce

Ostra con emulsión de Wasabi y crujiente de lechuga de mar
Oyster with wasabi emulsion and crispy sea lettuce

Merluza asada a la parrilla, coco, curry rojo y navajas
Grilled hake with coconut, red curry and razor clams

Chuleta de cordero con zanahorias al jengibre
y milhojas de patata y tocino
Lamb chop with ginger carrots and potato and bacon millefeuille

Agua de albahaca con cremoso de almendra cruda
y helado de cáscara de limón
Basil water with raw almond cream and lemon peel ice cream

Creemoso de enebro, chocolate blanco y cítricos
Juniper cream, white chocolate and citrus

* No incluye maridaje. *Wine pairing is not included.*

A light gray topographic map of the Iberian Peninsula, showing the outlines of Spain and Portugal with intricate contour lines representing elevation. The map is centered on the text.

BLESS

HOTEL IBIZA