

E T X E K O

Núria Perastogui

AT BLESS HOTEL IBIZA

Origen Menu • 150€

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

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

Crunchy violet potato with salt-cured prawns
Crujiente de patata violeta con gamba curada a la sal

False tomato macaron with smoked salmon
Falso macaron de tomate con salmón ahumado aderezado

Blood sausage fritter with yuzu and camomile
Buñuelo de morcilla con yuzu y manzanilla

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

Tail cannelloni with acorn-fed iberian ham and mushrooms soup
Canelón de rabo con sopa de jamón ibérico y boletus

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

Roasted sirloin with chard chlorophyll, cheese and iberics sauce
Solomillo asado con clorofila de acelgas, quesos y salsa de ibéricos

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

Creamy juniper, white chocolate and citrus
Cremoso de enebro, chocolate blanco y cítricos