

| MENU 2019 |

COMING SOON MENU 2020



by óscar molina



THE KAISEKI

Sake junmai / vodka de quinoa / uvas / flor de saúco /
zumo de pera / especias aromáticas
Junmai sake / quinoa vodka / grapes/ elderflower /
pear juice / flavored spices

UME CITRUS SAKURA

Ginebra Jinzu infusionada con té verde / umeshu / pistacho /
pomelo / clara de huevo / bitters
Japanese Jinzu gin infused with green tea / umeshu /
pistaccio / grapefruit / egg white / bitters

PISCO GINGER SOUR

Pisco peruano 1615 / lima / jengibre / miel de romero /
clara de huevo / azúcar
1615 Peruvian Pisco / lime / ginger / rosemary honey /
egg white / sugar

YUCAMANI

Mezcal Amores / ají rocoto / lima / kumquat /
naranja sanguina
Amores mezcal / ají rocoto / lime / kumquat / blood orange

WASABI MARTINI

Vodka Ketel One / zumo de lima / wasabi
Ketel One vodka / lime juice / wasabi

EUCALIPTUS CHILCANO

Pisco 1615 al eucalipto / zumo de lima / ginger beer / azúcar /
bitters
Pisco 1615 infused with eucaliptus / fresh lime juice /
ginger beer / sugar / bitters

LYCHEE HOUSE TEA

Gin Beefeater 24 infusionada con rooibos / licor de yuzu /
anís estrellado / zumo de lychee
Beefeater 24 gin infused with rooibos / yuzu liquor /
star anise / lychee juice

SANGRÍA DE CHICHA MORADA

Nuestra sangría con un toque nikkei
Our sangría with a nikkei touch

NUESTRO ENTORNO OUR ENVIRONMENT

CONCHAS DE CANGREJO AZUL 28 € BLUE CRAB ON THE SHELL

Con notas cítricas y caviar de esturión.
With citrus notes and & sturgeon caviar.

TEMPURA DE CAMARÓN 24 € SCARLET SHRIMP TEMPURA

Con mayonesa de shisho y cremoso de boniato.
With shisho mayonnaise & mashed sweet potato.

ESCABECHE DE REMOLACHA 14 € PICKLED BABY BEETROOT

Con texturas de coco, tartar de rábano picante y berros.
With coconut textures, horseradish tartar & watercress.

GYOZAS DE "PORC NEGRE" Y GAMBA DE IBIZA 16 € BLACK PORK & IBICENCAN SHRIMP DUMPLINGS

Servidas con galleta de tapioca, frambuesa y brotes de acelga roja.
Served with crispy tapioca, raspberries & red chard sprouts.

ENSALADA VIVA 12 € LIVE GARDEN SALAD

Primeros brotes de lechuga trocadero con cremoso de chirivía y salsa hoisin.
Young trocadero lettuce buds with creamy parsnip purée & hoisin sauce.

ENSALADA DE CROSTES 17 € TRADITIONAL IBICENCAN CROUTONS SALAD

Con "peix sec" y tomates encurtidos en dashi.
With sundried fish & pickled tomatoes.

RAVIOLI DE RAYA 24 € STINGRAY RAVIOLI

Con navajas marinadas y espuma de tsume.
With marinated razor clams & tsume foam.

TACOS DE CERDO IBICENCO 18 € IBICENCAN PORK TACOS

Pluma de cerdo negro marinada en salsa ponzu, servido con lentejas y cítricos.
Grilled Boston butt with ponzu sauce, lentils & citrus fruits.

CRUDO BAR RAW BAR

TRÍO DE OSTRAS DEL SOL 'TARBOURIECH' 24 € SUN OYSTER 'TARBOURIECH' TRIO

Al natural. Fresh oyster.

Acevichada con huevas de ikura .

Ceviche style oyster with ikura roe.

En tempura con salsa de anguila y mayonesa japonesa.

Oyster tempura with tsume sauce & japanese mayonnaise.

CEVICHE DE MARISCO 20 €

SEAFOOD CEVICHE

Con pulpo, gamba y calamar de nuestras costas a los tres ajís.

With local octopus, shrimps and squid served with aji peppers hot sauce.

CEVICHE VEGANO 15 €

VEGAN CEVICHE

Verduras marinadas en leche de tigre vegetal con cremoso de palta.

With vegan tiger's milk & creamy avocado.

TIRADITO DE CORVINA 18 €

CROAKER FISH TIRADITO

Con salsa aromática de albahaca y jalapeño.

With basil & jalapeño flavoured sauce.

MEJILLONES EN ESCABECHE 15 €

PICKLED MUSSELS

Con su espuma, ají amarillo y aga codium.

With its own foam, yellow aji chilli pepper and codium seaweed.

USUZUKURI DE VENTRESCA DE ATÚN 20 €

TUNA BELLY USUZUKURI

Con leche de tigre de ají rocoto, yuyo y jugo de chicha morada.

With aji rocoto tiger's milk, yuyo and chicha morada juice.

PLATOS DE FONDO MAIN DISHES

BOGAVANTE & MAÍZ 46 € **LOBSTER & CORN**

Bogavante del Mediterráneo a la parrilla con crema de maíz picante y aceite de vainilla.

Chargrilled Mediterranean lobster & spicy corn creamy soup scented with vanilla flavors.

LANGOSTINO JUMBO 22 € **JUMBO KING PRAWN**

Con gnocchi de hinojo, huevo poché y caldo kimchi.

With fennel gnocchi, poached egg & kimchi broth.

FALSO RISOTTO DE PIÑONES 20 € **FALSE PINE NUTS RISOTTO**

Con espárragos trigueros y polvo de café.

With wild asparagus & coffee powder.

COCOCHAS DE RAPE 22 € **MONKFISH CHEEKS**

Cocinadas a la brasa con salsa de sake y ajo negro.

Chargrilled & served in black garlic & sake sauce.

ANGUILA DE LA ALBUFERA 20 € **EEL FROM THE 'ALBUFERA' WETLANDS**

Unagi con trigo fermentado y crema de manzana ácida.

Unagi with fermented wheat & Granny Smith apple compote.

TRONCO DE LOMO DE VACA 26 € **BEEF SIRLOIN**

Con salsa picante de ají rocoto y acompañado de berenjena cocinada al fuego.

With rocoto chili pepper sauce and served with grilled aubergine.

VENTRESCA DE CORDERO DE IBIZA 18 € **IBIZAN LAMB BELLY**

Con mousse de ñame, cebollas glaseadas y gel de cítricos y cardamomo.

With peanut mousse, spring onions, citrus & cardamom gelée.

'CHIQUILLOS CON CHALECO' 18 €

WHITE KIDNEY BEAN STEW

Estofado de judías carillas con berberechos y guindilla.

White kidney bean stew with cockles and chilli..

MERO DEL MEDITERRÁNEO AL HORNO 24 €

MEDITERRANEAN BAKED GROUPER

Glaseado con salsa de miso, algas hijiki y salicornia.

Miso-glazed and served with hijiki & salicornia seaweed.

PALOMA TORCAZ 16 €

RINGDOVE PIGEON

Con higos a la brasa y aire de almendra.

With roasted figs and almond essence.

| SUSHI DE AUTOR SIGNATURE SUSHI |

SUSHI NIGIRI 1 pieza / piece

Pescado o marisco sobre cama de arroz. Seafood or fish over a rice pad.

Salmón salvaje con aires de sake. 4 €
Salmon nigiri with sake foam.

Ventresca de atún Balfegó con salsa kobe caramelizada. 6 €
Toro nigiri Kobe style.

Anguila de Albufera con salsa kabayaki. 4 €
Home roasted eel nigiri with kabayaki sauce.

Vieira con setas enoki y gel de ajo negro. 8 €
Scallop with enoki mushrooms & black garlic gel.

Sardina de nuestra costa. 4 €
Local coastal sardine nigiri.

Zuke maguro con kizami wasabi, jengibre y cebollino. 6 €
Marinated Bluefin tuna nigiri, with kizami wasabi, ginger and chives.

Bonito con salsa tamari. 6 €
Albacore with tamari sauce.

Hamachi picante. 5 €
Spicy yellowtail nigiri.

Langostino cocido con crema de ajo negro. 6 €
Black garlic sauced king prawn nigiri.

Gamba roja de Ibiza con su bisque. 7 €
Ibicensan shrimp nigiri with bisque sauce.

SUSHI SASHIMI 4 piezas / pieces

Láminas de pescado crudo con salsa de soja, Kyuri y maca.
Slices of raw fish with soy sauce, Kyuri & maca.

Vieira 2 piezas. Scallop 2 pieces. 16€

Salmón salvaje. Wild salmon. 16€

Pez limón. Hamachi. 16€

Atún rojo Balfegó. 'Balfegó' tuna. 18€

GUNKAN SUSHI 1 pieza / piece

Variedad de Nigiri envuelto en nori y relleno de diferentes ingredientes.

Rice wrapped in nori seaweed and filled with a topping.

Ikura marinado con pepino. 4 €

Marinated ikura roe with cucumber.

King crab con su espuma. 7 €

King crab with its foam.

Atún picante. 6 €

Spicy tuna.

Caviar con huevo poché. 12 €

Poached egg & caviar.

| ALERGIAS ALLERGIES |

Por favor indíquenos si tiene algún tipo de restricción, alergia o intolerancia a algunos alimentos. Disponemos de información adicional sobre productos alérgenos, consulte a cualquier miembro del equipo.

Please, let us know if you have any allergies or special food requirements. At your disposal we have additional information regarding food allergies, ask any member of the team.

Todos los precios tienen IVA incluido.
All prices VAT included.



**Ibiza
GranHotel**



@ibizagranhotel