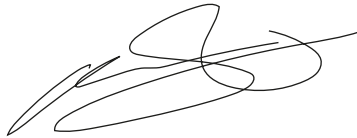


| TASTING MENU 2019 |

COMING SOON TASTING MENU 2020



by óscar molina



MENÚ DEGUSTACIÓN LA GAIA

LA GAIA TASTING MENU

CÓCTEL DE BIENVENIDA

WELCOME COCKTAIL

Caldo de ramen. Ramen broth.

Ostra del sol acevichada con huevas ikura.
Ceviche style oyster with ikura roe.

Escabeche de remolacha con texturas de coco.
Pickled baby beetroot with coconut textures.

Usuzukuri de ventresca de atún.
Tuna belly Usuzukuri.

Royal de raor con tartar de carabinero e ikura.
Pearly razor fish royale with red shrimp tartare and ikura roe.

Nigiris del chef.
Chef's choice nigiri.

'Chiquillos con chaleco'.
White kidney bean stew.

Cochas de rape con salsa de sake y ajo negro.
Chargrilled monkfish cheeks served in black garlic & sake sauce.

Tronco de lomo de vaca con salsa de ají rocoto.
Beef sirloin with rocoto chili pepper sauce.

POSTRE DESSERT

Fruta exótica muy fría.
Exotic cold fresh fruit.

Chocolate y maní.
Chocolate & peanuts.

80€ por pers.
Bebida no incl. Beverage not incl.

SUGERENCIA SUGGESTION

Maridaje de vinos 40€ por persona. Wine pairing 40€ per person.

El menú degustación se servirá a mesa completa hasta las 23 h.
The tasting menu will be served at full table till 11 p.m.

| 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