



MENÚ POSIDONIA

90 € p.p.

BIENVENIDA · WELCOME

Galleta de hinojo, gelatina de manzana,
shisho y pimienta roja

*Fennel biscuit, apple gelée,
shisho & red pepper*

.

Sándwich de crema de yuzu

Creamy yuzu sandwich

.

Bocado crujiente de tapioca
con cremoso de limón

Tapioca & lemon curd crispy bite

.

Crocante de arroz salvaje con crema de maiz

Wild rice crocant with corn mousse

PRINCIPALES · MAIN COURSES

Aperitivo en mesa

Appetizer

.

Ostra acevichada con huevas de ikura

Ceviche style oyster with ikura roe

.

Tiradito de corvina con salsa aromática
de albahaca y jalapeño

*Croaker fish tiradito with basil & jalapeño
flavoured sauce*

.

Escabeche de remolacha con texturas
de coco y tartar de rábano picante

*Pickled baby beetroot with coconut
textures & horseradish tartare*

Nigiri del chef
Chef's choice nigiri

Bogavante del Mediterráneo con crema de
maiz picante y aceite de vainilla
*Mediterranean lobster & spicy corn
creamy soup scented with vanilla flavors*

Garbanzos verdes seleccionados con
tuétano de ternera, caviar de esturión
*Selected green chickpeas stewed
with bone marrow, sturgeon caviar*

Ravioli de raya con navajas marinadas
y espuma de tsume
*Stingray ravioli with marinated razor
clams & tsume foam*

Cocochas de rape a la brasa
con salsa de sake y ajo negro
*Chargrilled monkfish cheeks
with black garlic & sake sauce*

Tronco de lomo de vaca con salsa
de ají rocoto y berenjena al fuego
*Beef sirloin with rocoto chili pepper
sauce & grilled aubergine*

POSTRES · DESSERTS

Cereza impregnada con sake,
lima kaffir y helado de yogur
*Soaked cherry with sake,
kaffir lime & yogurt ice cream*

Algarroba de caramel mou y su helado,
aire de hierbas ibicencas y gel de menta
*Caramel mou carob with ibizan herbs liquor
ice cream & fresh mint gelée*

Petit fours