



## À la carte

Diseña personalmente tu experiencia, elige un entrante, un principal y un postre de nuestra selección, para completar este viaje gastronómico.

*Personally design your experience, choose a starter, a main course and a dessert from our selection to complete this gastronomic journey.*

### APERITIVOS BIENVENIDA INCLUIDOS · WELCOME BITES INCLUDED

Esfera de apionabo y azafrán  
Celeriac and saffron sphere

Tartar de tomate con crujiente de alga  
Tomato tartare with crispy seaweed

### APERITIVOS MESA DEL CHEF · CHEF’S TABLE BITES

Cebolla y caviar  
Onion & Caviar

Virutas de almendra  
Almond shavings

### AMUSE BOCHE

Caldo vegetal  
Vegetable broth

Desde aquí selecciona tu viaje · From here select your journey

### ENTRANTE · APPETIZER

Gamba roja al ajillo, salsa bearnesa y galleta de pimienta  
Garlic red shrimp, béarnaise sauce and black pepper cracker  
Suplemento Supplement: 25 €

Ensalada de “Peix sec”, garum de pulpo y nieve de tomate  
“Peix sec” stockfish salad, octopus garum and tomato snow

Mini remolacha en escabeche, coco, rábano picante y anacardos  
Pickled baby beetroot, coconut, spicy horseradish and cashew nuts

Ostra al fuego, salsa menier y caviar  
Flamed oyster, meunière sauce and caviar  
Suplemento Supplement: 35 €

Ceviche de lubina salvaje, oliva verde y romesco  
Wild seabass ceviche, green olive and romesco sauce

### PRINCIPAL · MAIN COURSE

Alcachofas a baja temperatura, pil-pil de huesos y caldo de ibérico  
Artichokes at low temperature, “pil-pil” sauce and iberian broth

Calamar y sobrasada, sofrito mediterráneo y crujiente de algas  
Squid and Balearic “sobrasada” sausage, mediterranean stir-fry and crispy seaweed

Bogavante del Mediterráneo a la brasa, huevo y patata violeta  
Grilled Mediterranean lobster, egg and purple potato  
Suplemento Supplement: 35 €

Arroz negro, huitlacoche y polvo de jalapeño  
Black rice, huitlacoche and jalapeño powder

Rack de cordero seleccionado al josper con ají rocoto  
Selected rack of lamb grilled in a “Josper” charcoal oven with ají rocoto

Bullit de rotja con patató, almendra y salsa alioli  
Traditional Ibicencan scorpion fish stew with potatoes, almond and garlic sauce  
Suplemento Supplement: 25 €

### POSTRE · DESSERT

Prados de Ibiza  
Manzana, pétalos de flores y té de jazmín  
Apple, flower petals and jasmine tea

Crème brûlée de cítricos, helado de albahaca y gel de limón  
Citrus crème brulée, basil ice cream and lemon gelée

Torrija de ensaimada, almendra y manzana asada  
Balearic french toast, almond and roasted apple

Santa Inés  
Algarroba de caramel mou y su helado, aire de hierbas  
ibicencas y gel de menta  
Caramel mou carob with Ibicencan herbs liquor ice cream and fresh mint gelée

Pitiuses  
Esencia de pino, chocolate y cítricos  
Pine essence, chocolate and citrus

### CAJA DULCE INCLUIDA · A SWEET UNBOXING INCLUDED

Helado de orelletes  
“Orelletes” local sweet pastry ice cream

Polvorón de almendras  
Almond shortbread

Mini flaó  
“Flaó” traditional Ibizan cheesecake

Bombón de tomillo y romero  
Thyme and rosemary bonbon

Higos Xereques  
“Xereques” sweet local figs

Roca aireada de chocolate y sal  
Chocolate & sea salt rock

120 €  
IVA incluido  
VAT included



lagaiaibiza.com

