



Horitzó

Es una exploración de Ibiza en constante evolución a través de los ojos de Óscar Molina, donde nuevos sabores y momentos de inspiración toman forma en un menú de creaciones atrevidas e inesperadas.



It is an exploration of Ibiza in constant evolution through the eyes of Óscar Molina, where new flavours and moments of inspiration take shape in a menu of daring and unexpected creations.

APERITIVOS BIENVENIDA · WELCOME BITES

Esfera de apionabo y azafrán
Celeriac & 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

OBRA PRINCIPAL · THE MAIN EVENT

Caldo de la abuela y trufa de verano
Grandmother's broth with summer truffle

Ostra al fuego, salsa menier y caviar
Flamed oyster, meunière sauce and caviar

Guisantes lágrima con panceta ibérica y menta
Tear-shaped green pea stew with iberian bacon and mint

Miel, un tesoro de las islas
Honey, a treasure of the islands

Zanahoria, espuma de corteza ibérica y ralladura de naranja
Carrot, Iberian pork bark foam and orange zest

Arroz de carabinero con velo de flores y sepia
Scarlet shrimp rice with flower veil and squid

Calamar y sobrasada con sofrito mediterráneo y crujiente de algas
Squid & Balearic "sobrasada" sausage with mediterranean stir-fry and crispy seaweed

Terrina de cabrito y albedo de limón en salsa de huesos
Goat kid terrine with lemon and its bones sauce

DULZURA · AFTERS

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

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

Buñuelo de chocolate
Chocolate fritter

CAJA DULCE · A SWEET UNBOXING

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

190 €

IVA incluido
VAT included



lagaiaibiza.com

