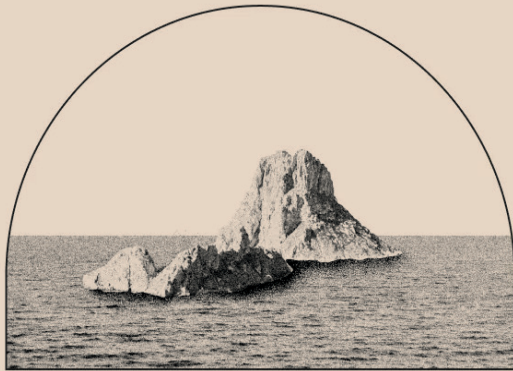




Illa

Es un recorrido por las creaciones más conocidas de Óscar Molina: platos icónicos que han definido La Gaia, celebrados por los comensales y que ya son atemporales.

•

It is a journey through Óscar Molina's best-known creations: iconic dishes that have defined La Gaia, celebrated by diners and are now timeless.

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 vegetal
Vegetable broth

Gamba roja al ajillo, salsa bearnesa y galleta de pimienta
Garlic red shrimp with béarnaise sauce & black pepper cracker

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

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

Trilogía de cerdo
Pork trilogy

Emulsión de huesos
Bones emulsion

Carrillera
Pork cheek

Arroz de matanzas
Pork rice

Bogavante del Mediterráneo con huevo y patata violeta
Mediterranean lobster with egg & potatoes

Chuleta de cordero seleccionada al “Josper” con ají rocoto
Selected lamb chop grilled in a “Josper” charcoal oven with ají rocoto

DULZURA · AFTERS

Sorbete de tomate, kefir y brotes verdes
Tomato sorbet, kefir & green sprouts

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

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 Ibiza 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



2 SOLES
Guía Repsol

lagaiaibiza.com



MICHELIN