



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

Mole, quinoa y algarroba
Mole, quinoa & carob

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

Chorizo de mar y aire de hierbas ibicencas
Seafood “Chorizo” & Ibiza herbs essence

AMUSE BOCHE

Caldo vegetal
Vegetable broth

Desde aquí selecciona tu viaje · From here select your journey

ENTRANTE · APPETIZER

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

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

Salpicón de carabinero, tomate y huevo
Scarlet shrimp seafood salad, tomato and egg
Suplemento Supplement: 25 €

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

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

PRINCIPAL · MAIN COURSE

Apionabo glaseado con jugo Ibérico y trufa de otoño
Glazed celeriac with Iberian pork broth and autumn truffle

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

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

Trilogía de cerdo
Pork trilogy

Emulsión de huesos
Bones emulsion

Carrillera
Pork cheek

Arroz de matanzas
Pork rice

Cabrito y albedo de limón en salsa de huesos
Goat kid with lemon and its bones sauce

Solomillo con salsa del chef y berenjena al horno de leña
Beef sirloin with chef’s sauce and wood-fired baked eggplant

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 con gel de menta
Caramel mou carob with its 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
Shortbread

Mini flaó
“Flaó” traditional Ibizan cheesecake

Bombón de tomillo y romero
Thyme and rosemary bonbon

Macaron de limón
Lemon macaron

Almendra de chocolate
Chocolate almond

120 €

IVA incluido
VAT included



lagaiaibiza.com

