



## 4 MANOS

13 de Abril · 13th April

Andreu Genestra



&

Óscar Molina



### Primer encuentro | First encounters

Croqueta de langosta

*Lobster croquette*

Papada y hoisin

*Pork jowl & hoisin*

Sardina ahumada y piparra

*Smoked sardine & green chili*

Kvass de ensaimada

*Puff pastry kvass*

### Obra principal | The main event

Ostra · Oyster

*leche de tigre | jalapeño*

*tiger's milk | jalapeño*

Ensalada de peix sec

*Sun-dried fish salad "peix sec"*

*costras de chlorella | nieve de tomate*

*chlorella seaweed croutons | tomato sorbet*

Guiso de guisantes verdes de Ibiza

*Ibizan green peas stew*

*gamba roja | butifarró | hierbabuena*

*red shrimp | local sausage | fresh mint*

Coulant ahumado · Smoked coulant

*mojo | anguila*

*mojo | eel*

Ñoquis · Gnocchi

*molleja | lenguado*

*gizzard | sole fish*

Tenera mallorquina · Mallorcan beef

*salsa turca*

*turkish sauce*

### Dulzura | Afters

Chirivía, avellanas y cítricos

*Parsnip, hazelnuts & citrus*

Chocolate y maní · Chocolate & peanuts

*cacao | espuma de maní*

*cocoa | peanut foam*

### Caja dulce | A sweet unboxing

Nube de maracuyá

*Passion fruit marshmallow*

Dorayaki de cítricos

*Citrus dorayaki*

Flaó Ibicenco

*Cheese & fresh mint local cake*

Esfera de chocolate y mango

*Chocolate & mango sphere*

Financier de café y avellanas

*Coffee & hazelnuts financier*

Bombón de té negro ahumado

*Smoked black tea bonbon*

240 € / p.p.