



## Posidonia

### Primer encuentro | First encounters

Huevo, periquito y algas

*Egg, shrimp & seaweed*

Esfera de Virgin Bloody Mary

*Virgin Bloody Mary sphere*

Tartar de buey, filo y col picante

*Beef tartare, phyllo & spicy cabbage*

Mole, foie, quinoa y cacao

*Mole, foie, quinoa & cocoa*

### Obra principal | The main event

Ramen vegetariano

*Vegetarian ramen broth*

Caviar y romesco

*Caviar & romesco*

leche de tigre | maíz

*Tiger's milk | corn*

Gambas al ajillo

*Garlic red shrimp*

bearnesa | galleta de pimienta

*béarnaise | black pepper cracker*

Puerro y algas

*Leek & Seaweed*

emulsión de escabeche | flores

*pickled sauce | flowers*

Atún y coliflor

*Tuna & cauliflower*

tsume | caviar

*tsume | caviar*

Alcachofas a baja temperatura

*Artichokes at low temperature*

pil-pil de huesos | jamón | caldo de Ibérico

*"pil-pil" sauce | cured ham | Iberian broth*

Arroz negro

*Black rice*

huitlacoche | polvo de jalapeño

*huitlacoche | jalapeño powder*

Cangrejo real al fuego

*Wood fired king crab*

beurre blanc | capuchina

*beurre blanc | capuchina*

“Bullit de rotja”

*Red scorpion fish stew*

patató | mousse de alioli | avellana

*potato | garlic mousse | hazelnut*

Royal de cerdo negro

*Balearic black pork royale*

tubérculos | su salsa | cacao

*tubers | it's own sauce | cocoa*

### Dulzura | Afters

Cítricos · Citrus

granizado | espuma limón

*iced | lemon foam*

Buñuelo de Flaó Ibicenco

*ibicencan cheesecake fritter*

yogur griego | tocino de cielo

*greek yoghurt | egg yolk custard*

Pan y chocolate

*Bread & chocolate*

helado de cacao | carquinyolis

*cocoa ice cream | almond cookie*

### Caja dulce | A sweet unboxing

Nube de maracuyá

*Passion fruit marshmallow*

Petit four de frambuesa

*Raspberry petit four*

Cake de zanahoria

*Carrot cake*

Polvorón de pistacho

*Pistaccio shortbread cookie*

Roca de chocolate y barquillo

*Chocolate & waffle*

Almendra de chocolate

*Almond & chocolate*