



## MEDITERRANEAN KAISEKI

La máxima japonesa *ichigo ichie* sostiene que la persona que prepara una cena lo hace con el máximo cuidado y esmero para disfrutar como nunca de ese encuentro gastronómico. Con esa pasión le invitamos a sumergirse en nuestra ceremonia Mediterranean Kaiseki.

The Japanese principle *ichigo ichie* maintains that the person who prepares a dinner must do it with the utmost care & dedication to enjoy this gastronomic event as never before. With this same passion, we invite you to immerse yourself into our Mediterranean Kaiseki ceremony.

by óscar molina

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke at the end.

El menú degustación se servirá a mesa completa.  
The tasting menu will be served at full table.

Estos menús están sujetos a posibles modificaciones.  
These menus are subject to possible modifications.



Menú corto hasta el 5 de Junio debido a restricciones de horario por Covid-19

*Shortened menu until 5th June due to Covid-19 time restrictions*

## MENÚ POSIDONIA

80 € p.p.

Nuestro chef le da la bienvenida

Secuencia de aperitivos

*A warm welcome by our chef*

*Sequence of bites*

### PRINCIPALES · MAIN COURSES

Aperitivo en mesa

*Appetizer*

.

Tiradito de Sirviola

Ají amarillo | maíz | caviar Amur-Beluga

*Amberjack tiradito*

*Peruvian chili | corn | Amur-Beluga caviar*

.

Pepino de mar

Pil pil | salicornia de las Salinas

*Sea cucumber*

*"Pil pil" sauce | sea asparagus*

.

Carabinero

Salpicón | espuma de su coral

*Scarlet Prawn*

*Veggie vinaigrette | seafood foam*

.

Cebolla al barro

Pulpo | molleja de cordero

*Clay-baked onion*

*Octopus | lamb gizzard*

## Ravioli abierto

Cerdo negro balear | Beluga 000

*Open Ravioli*

*Balearic islands black pig | Beluga 000*

.

## Atún rojo del Mediterráneo

Parpatana | limón | hierbas y flores

*Mediterranean tuna fish*

*Tuna cheek | lemon | herbs & flowers*

## POSTRES · DESSERTS

### Flores de Ibiza

Manzana | pétalos | hierba luisa

*Flowers from Ibiza*

*Apple | petals | Lemon verbena*

.

### Fruta de hueso

Chocolate | almendra | ron | albaricoque | vainilla

*Stone fruit*

*Chocolate | almond | rum | apricot | vanilla*

.

### Petit fours



## MENÚ POSIDONIA

100 € p.p.

Nuestro chef le da la bienvenida

Secuencia de aperitivos

*A warm welcome by our chef*

*Sequence of bites*

### PRINCIPALES · MAIN COURSES

Aperitivo en mesa

*Appetizer*

.

Ostra Daniel Sorlut Spéciale

Leche de tigre | jalapeño | albahaca | Granny Smith

*Daniel Sorlut Spéciale oyster*

*Tiger's milk | jalapeño | basil | Granny Smith*

.

Aloe Vera de San Antonio

Lima | roca fría de aguacate | hinojo

*Aloe Vera from San Antonio*

*Lime | cold avocado rock | fennel*

.

Tiradito de Sirviola

Ají amarillo | maíz | caviar Amur-Beluga

*Amberjack tiradito*

*Peruvian chili | corn | Amur-Beluga caviar*

.

Pepino de mar

Pil pil | salicornia de las Salinas

*Sea cucumber*

*"Pil pil" sauce | sea asparagus*

## Carabinero

Salpicón | espuma de su coral

*Scarlet Prawn*

*Veggie vinaigrette | seafood foam*

.

## Almeja de concha fina

Sake | ajo negro

*Jumbo clam*

*Sake | black garlic*

.

## Cebolla al barro

Pulpo | molleja de cordero

*Clay-baked onion*

*Octopus | lamb gizzard*

.

## Ravioli abierto

Cerdo negro balear | Beluga 000

*Open Ravioli*

*Balearic islands black pig | Beluga 000*

.

## Atún rojo del Mediterráneo

Parpatana | limón | hierbas y flores

*Mediterranean tuna fish*

*Tuna cheek | lemon | herbs & flowers*

.

## Calabacín de luna

Piña | coco | curry

*Round zucchini*

*Pineapple | coconut | curry*

## POSTRES · DESSERTS

### Flores de Ibiza

Manzana | pétalos | hierba luisa

*Flowers from Ibiza*

*Apple | petals | Lemon verbena*

.

### Fruta de hueso

Chocolate | almendra | ron | albaricoque | vainilla

*Stone fruit*

*Chocolate | almond | rum | apricot | vanilla*

.

### Petit fours