



| 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 TANIT

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

.

Ostra Daniel Sorlut Spéciale

Tempura | salsa tsume | mayonesa japonesa

Daniel Sorlut Spéciale oyster

Tempura | tsume sauce | Japanese mayonnaise

.

Ensalada de crostes

Costrones de pan | "Peix sec" | tomates encurtidos

Traditional Ibicencan salad

Croutons | sundried fish | pickled tomatoes

.

Ventresca de atún rojo

Leche de tigre | chicha morada

Fresh tuna belly

Tiger's milk | chicha morada

.

Guisantes lágrima

Bacalao | caldo de ramen | hierbabuena

Selected green peas

Cod fish | ramen soup | fresh mint

Bogavante

Maíz picante | vainilla

Lobster

Spicy corn | vanilla

.

Angus spicy

Ají rocoto | berenjena al fuego

Spicy angus

Rocoto chili pepper | grilled aubergine

POSTRES · DESSERTS

Fruta exótica muy fría

Coco | papaya | maracuyá

Exotic cold fresh fruit

Coconut | papaya | passion fruit

.

Santa Inés

Algarroba | caramel mou | hierbas ibicencas | menta

Carob | caramel mou | Ibicencan herbs liquor | fresh mint

.

Petit fours