



## 4 MANOS

8 de Junio · 8th June

Pablo González



&

Óscar Molina



### Primer encuentro | First encounters

Fermentado de escalibados  
*Roasted & fermented vegetables*

Kimchi casero  
*Homemade kimchi*

Tomate encurtido y caviar  
*Pickled selected tomato & caviar*

Leche de cabra, pistacho y miel  
*Goat milk, pistachio & honey*

Apio y nabo  
*Celery & turnip*

Alga crujiente con mayonesa de codium  
*Crispy seaweed with codium mayonnaise*

### Obra principal | The main event

Blanco · *White*  
navaja | esencia de gamba | aire de champagne  
*razor clam | shrimp essence | champagne foam*

Ostra · *Oyster*

fuego | vino espumoso  
*flame | sparkling wine*

Pepino de mar y huerta  
*Sea cucumber & orchard*

gel de pepino y tomate | brotes de estragón  
*cucumber & tomato gelée | tarragon sprouts*

Sardina con acelga · *Sardine & chard*

beurre blanc | gel de limón  
*beurre blanc | lemon gelée*

Periquito

carabinero "chorizo de mar" | hierbas ibicencas  
*Scarlet shrimp "chorizo de mar" | ibicencan herbs liquor*

Bogavante azul a la tabla  
*Mediterranean lobster*

emulsión de coral | huevas de bogavante  
*coral emulsion | lobster roe*

### Trilogía del cerdo negro balear

#### Black Balearic pork trilogy

Emulsión de huesos con sal

*Bones & Salt emulsion*

pan chino

*Chinese bun*

Cerdo negro · *Balearic black pork*

cochinita pibil | alcachofa

*cochinita pibil | artichoke*

Arroz de matanzas meloso

*Creamy local pork rice*

setas

*wild mushrooms*

...a continuación | *continue*

Cordero de Ibiza · *Ibizan lamb*

al "Josper" | ají rocoto

*"Josper" oven baked | ají rocoto*

### Dulzura | Afters

Prados de Ibiza · *Ibizan meadow*

manzana | pétalos de flores | té de jazmín

*apple | flower petals | jasmine tea*

Pitiusas

esencia de pino | chocolate | cítricos

*pine essence | chocolate | citrus*

### 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*

180 € / p.p.