



4 Hände · 4 Mains

8. Juni · 8 Juin

Pablo González



&

Óscar Molina



Erste begegnung | Première Rencontre

Gebratenes und fermentiertes Gemüse

Légumes rôtis et fermentés

Hausgemachter Kimchi und Pfeffer

Kimchi fait maison et poivre

Eingelegte Tomate und Kaviar

Conserve de tomate et caviar

Ziegenmilch, Pistazie und Honig

Lait de chèvre, pistaches et miel

Sellerie und Rüben

Céleri et navet

Knusprige Algen mit Kabeljau-Mayonnaise

Algue croquante à la mayonnaise de codium

Die hauptveranstaltung | Œuvre principale

Weiss · Blanc

schwertmuschel | garnelenessenz | champagner-schaum

couteau | essence de gamba | écume de champagne

Auster · Huître

feuer | schaumwein

flamme | vin pétillant

Seegurke und salatgurke

Concombre de mer et potager

gurken und tomatengel | estragon-sprossen

gel de concombre et tomate | pousses d'estragon

Sardinen mit mangold · Sardine aux épinards

beurre blanc | zitronen-gel

beurre blanc | gel de citron

Wellensittich · Periquito

scharlachrote garnele | lbizenkische kräuter

gambon écarlatte | herbes ibizoises

Blauer hummer · Homard bleu

korallenemulsion | hummerlauch

émulsion de corail | œufs de homard

Trilogie vom Schwarzen Balearischen Schwein

Trilogie de porc noir des Baléares

Emulsion aus knochen und salz

Émulsion d'os au sel

chinesische dampfbrötchen

pain chinois

Schwarzes Balearisches Schwein

Porc noir des baléares

cochinilla pibil | artischocke

cochinilla pibil | artichaut

“Arroz de matanzas” Spanisches reisgericht

Riz de matanzas crémeux

pilze

champignons sauvages

...gefolgt von | suivie par

Ibizenkisches lamm · Agneau ibizois

vom Josper grill | rocoto chili

rôti à la “Josper” | piment rocoto

Süßer genuss | Douceurs

Wiesen von Ibiza · Prairies d'Ibiza

apfel | blütenblätter | jasmintee

pomme | pétales de fleurs | thé au jasmin

Pityusen · Pityuses

pinienessenz | schokolade | zitrusfrüchte

arôme de pin | chocolat | agrumes

Süße überraschung | Coffret de douceurs

Maracujawolke

Nuage de fruit de la passion

Zitrus-Dorayaki

Dorayaki aux agrumes

Ibizenkischer Käsekuchen mit Minze

Gâteau ibizois “Flaó”

Schoko-Mango Kugel

Sphère de chocolat à la mangue

Kaffee-Haselnuss-Fiancier

Financier au café et aux noisettes

Bonbon aus geräuchertem Schwarztee

Bouchée au thé noir fumé

180 € / p.p.