

MENÚ DEGUSTACIÓN

TASTE OF IBIZA



La cocina no es química. Es un arte. Requiere instinto y gusto en lugar de medidas exactas, no son matemáticas, son emociones y es, ante todo, cultura. Chef, Miguel Lopez.

Cooking is not chemistry. It's an art. It requires instinct and taste instead of exact measurements. It's not mathematics; it's emotions, and above all, culture. Chef, Miguel Lopez.

Entrante a elegir \ First course (choose one)

Risotto de calabaza, romero y ses cabretes  
Pumpkin, rosemary and goat cheese risotto

Causa limeña (alma de Perú y corazón de Ibiza)   Pregunta por la opción vegetariana/vegana
Lima causa (soul of Peru and heart of Ibiza) Ask for the vegetarian/vegan option

Posidonia oceánica, nuestro fondo marino (interpretación gastronómica de esta planta marina)
Oceanic Posidonia, our seabed (gastronomic interpretation of this marine plant)

Principal a elegir \ Main course (choose one)

Bullit d'ossos amb col
Boiled bones with cabbage

Dorada a la brasa con berenjena ahumada
Grilled sea bream with smoked eggplant

Guissat de pollo payés con tortas cenceñas
Peasant chicken stew with unleavened bread cakes

Espaguetis "Boloñesa"  
Spaghetti "Bolognese"

Tu momento dulce a elegir \ Your Sweet moment (choose one)

Un Flaó | Nada que ver 
Flaó | Nothing to do with it

Oda a la algarroba, líquida, cremosa y crujiente 
Ode to carob, liquid, creamy and crunchy

Passtiset de boniato con hierbas ibicencas  
Ibiza-style sweet potato passtiset with local herbs

35€

Por persona / Per person

Bebida y pan no incluidos / Drinks and bread
not included



Vegetariano / Vegetarian



Vegano / Vegan

Todos los platos contienen producto local / All dishes contain local products

IVA incluido / Precios en Euros / VAT included / Prices in Euros

@tasteofsalia / @cansaliahotel