



## MENÚ POSIDONIA

90 € p.p.

### BIENVENIDA · WELCOME

Galleta de hinojo, gelatina de manzana,  
shisho y pimienta roja

*Fennel biscuit, apple gelée,  
shisho & red pepper*

.

Sándwich de crema de yuzu

*Creamy yuzu sandwich*

.

Bocado crujiente de tapioca  
con cremoso de limón

*Tapioca & lemon curd crispy bite*

.

Crocante de arroz salvaje con crema de maiz

*Wild rice crocant with corn mousse*

### PRINCIPALES · MAIN COURSES

Aperitivo en mesa

*Appetizer*

.

Ostra acevichada con huevas de ikura

*Ceviche style oyster with ikura roe*

.

Tiradito de corvina con salsa aromática  
de albahaca y jalapeño

*Croaker fish tiradito with basil & jalapeño  
flavoured sauce*

.

Escabeche de remolacha con texturas  
de coco y tartar de rábano picante

*Pickled baby beetroot with coconut  
textures & horseradish tartare*

Nigiri del chef  
*Chef's choice nigiri*

Bogavante del Mediterráneo con crema de  
maiz picante y aceite de vainilla  
*Mediterranean lobster & spicy corn  
creamy soup scented with vanilla flavors*

Garbanzos verdes seleccionados con  
tuétano de ternera, caviar de esturión  
*Selected green chickpeas stewed  
with bone marrow, sturgeon caviar*

Ravioli de raya con navajas marinadas  
y espuma de tsume  
*Stingray ravioli with marinated razor  
clams & tsume foam*

Cocochas de rape a la brasa  
con salsa de sake y ajo negro  
*Chargrilled monkfish cheeks  
with black garlic & sake sauce*

Tronco de lomo de vaca con salsa  
de ají rocoto y berenjena al fuego  
*Beef sirloin with rocoto chili pepper  
sauce & grilled aubergine*

**POSTRES · DESSERTS**

Cereza impregnada con sake,  
lima kaffir y helado de yogur  
*Soaked cherry with sake,  
kaffir lime & yogurt ice cream*

Algarroba de caramel mou y su helado,  
aire de hierbas ibicencas y gel de menta  
*Caramel mou carob with ibizan herbs liquor  
ice cream & fresh mint gelée*

Petit fours