



MENÚ TANIT

70 € 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

.

Ensalada de crostes con “peix sec”
y tomates encurtidos en dashi

*Traditional ibicencan croutons salad
with sundried fish & pickled tomatoes*

.

Tiradito de ventresca de atún con leche
de tigre de ají rocoto, yuyo
y jugo de chicha morada

*Tuna belly tiradito with aji rocoto tiger's milk,
yuyo & chicha morada juice*

Gyozas de “porc negre” y gamba de Ibiza
con galleta de tapioca y frambuesa
*Black pork & Ibicencan shrimp dumplings
with tapioca & raspberries cracker*

.

Arroz a la sucia de sepia y huitlacoche
Cuttlefish & corn smut rice

.

Mero del Mediterráneo glaseado
con salsa de miso, algas hijiki y salicornia
*Miso-glazed Mediterranean grouper
with hijiki & salicornia seaweed*

POSTRES · DESSERTS

Fruta exótica muy fría, sopa de coco
y helado de maracuyá
*Exotic cold fresh fruit, coconut
soup & passion fruit ice cream*

.

Pastel de cacao con helado picante
de chocolate y espuma de maní
*Cocoa cake with spicy chocolate
ice cream scented with peanut foam*

.

Petit fours