

ENTRANTES

Nuestra tabla de aperitivo Espinaler

Patatas fritas espinaler, aceitunas, pan con tomate, jamón ibérico

Conserva a elegir entre almeja, mejillón y zamburiña

Latas premium: navaja y berberecho + 3,50€

16€

Croquetas de calamar y sobrasada con alga kombu

4€ por ud

Croquetas de jamón ibérico con yema curada en soja

4€ por ud

Navajas limpias a la plancha con salsa ponzu casera y limón fermentado

15€

Gyozas de pollo o verduras con col fermentada

14€

Japotaco de atún rojo

Taco de maíz crujiente, mango, cebolla, aguacate, soja, yuzu y aceite de sésamo

18€
por 2ud

Japotaco de pulled pork y kimchi casero

Taco de maíz crujiente, cerdo negro balear en baja temperatura y col fermentada casera

16€
por 2ud

Brioche crujiente de steak tartar con mantequilla de dashi

Pimiento, pepinillo, alcaparra, cebolla roja, mostaza, mayonesa, perrins, tabasco y siracha

18€
por 2ud

Puerros confitados con crema ligera de ajo fermentado

Almendra, brotes, ajo negro y picatostes

14€

Langostinos crujientes con salsa de chile fermentado y mayo japonesa

Salsa gochu jang y siracha verde casera

19,50€

Gamba roja a la brasa ahumada 250gr

A la brasa, ahumadas con romero, tomillo y katsuobushi

38,50€

Huevo payés roto con pulpo frito, demiglaçe de pulpo y panceta curada en miso

Huevo en baja temperatura con pulpo frito, parmentier de patata, demiglace y patata paja

26€

Nuestro fish & chips de morro de bacalao y ajo tierno

Dados de morro de bacalao en tempura con ajo tierno y vinagre de hierbas

24€

Jamón de bellota cortado a mano

Pan de cristal con tomate, aceite de oliva virgen extra y escamas de sal de ibiza

33,50€

ENSALADAS

Ensalada de sardina ahumada con canónigos, naranja y cebolla encurtida

Mix de lechugas, sardina ahumada curada, vinagreta de naranja, cebolla encurtida y gajos de naranja

19€

Nuestra ensalada César con guanciale crujiente y aromas de Asia

Cogollos marcados a la brasa, croutons, pollo payés, salsa césar con sésamo y soja y parmesano crujiente

18,50€

Ensalada de tomates de temporada, cebolla roja, katsuobushi y ventresca de atún

Selección de tomates ibicencos con vinagreta de katsuobushi y ventresca de atún

19€

PREMIUM SANDWICHES

Nuestro club sandwich con pan de cristal, guanciale y queso mahón

Huevo, tomate, lechuga, pollo, salsa césar, guanciale

22€

Burger con queso mahón ahumado, sobrasada crujiente y cebolla confitada

Pan brioche y salsa tártara con eneldo

23€

Brioche de bogavante con mantequilla de dashi y coleslaw de pakchoy

30€

PLATOS PRINCIPALES

Pescado del día con puré de edamame ahumado e hinojo encurtido

Lubina/Salmón/Rodaballo

31€

Lomo bajo de angus con puerro confitado

36€

Pluma ibérica con puré de piquillos y nabo daikon asado

32€

Pollo payés en baja temperatura con mantequilla de miso blanco y patató

26,50€

Calamar flambeado con jamón ibérico y tobiko

Ajo, perejil, brandy y huevos de pez volador

28€

Pulpo a la brasa con glaseado de ostras y baba ganush

Salsa de berengena ahumada con tahin, glaseado de agua de pulpo y salsa de ostras

28,50€

POSTRES

Cheescake casero

9,50€

Coulant de chocolate amargo con espuma de remolacha dulce

9,50€

Surtido de helados artesanos

Fresa/ Yuzu/ Chocolate/ Vainilla de Madagascar

4,50€
por bola

Toppings: choco fizzi, mango liofilizado y crumble de romero

Yuzu pie deconstruido

Crema y gelatina de yuzu con crumble cítrico y nata montada

11€