

LA MIRADA

FINGER FOOD

Ostra - Oyster:

Al natural

Natural

- 8 €/each -

Jugo de oliva gordal

Gordal olive juice

- 11 €/each -

Caviar

Caviar

- 16 €/each -

Ponzu y huevas de trucha

Ponzu and trout roe

- 11 €/each -

Vinagreta de chalota

Shallot vinaigrette

- 10 €/each -

Boquerón, mantequilla de anchoa, pan crujiente

Anchovy, anchovy butter, crispy bread

- 9 €/each -

Brioche de steak tartar, yema de huevo curada, relish de pepinillos

Steak tartare brioche, cured egg yolk, pickle relish

- 17 € -

*En caso de contar con alguna alergia y/o intolerancia alimentaria,
por favor póngase en contacto con nuestro personal para más información.*

*If you have any allergies and/or food intolerances,
please contact our staff for more information.*

DEL HUERTO — FROM THE GARDEN —

Berenjena frita, miel de caña, salmorejo (v)
Fried eggplant, cane honey, salmorejo (v)
- 15 € -

Ensalada de kimchi casero y pickles (vegan)
Homemade kimchi and pickles salad (vegan)
- 13 € -

Tomate payés, emulsión de lechuga, aguacate (vegan)
Payés tomato, lettuce emulsion, avocado (vegan)
- 16 € -

Puerro a la brasa, ajo blanco, jengibre (vegan)
Grilled leek, garlic sauce, ginger (vegan)
- 17 € -

RAW

Bonito soasado, ponzu de tomate ramillete, huevas de trucha
Seared bonito, tomato sprig ponzu, trout roe
- 21 € -

Vieiras, escabeche de azafrán, quinoa suflada
Scallops, saffron escabeche, puffed quinoa
- 32 € -

Carpaccio de gamba roja, yuzu y caviar
Langoustine carpaccio, yuzu mayonnaise, caviar
- 38 € -

Tataki wagyu, vinagreta de ciruela, patata crujiente
Wagyu tataki, plum vinaigrette, crispy potato
- 31 € -

Hamachi tartar, nectarina, limón en conserva
Hamachi tartare, nectarine, preserved lemon
- 26 € -

Tartar de ventresca de atún, grasa de jamón Ibérico, yema de huevo, caviar
Tuna belly tartare, Iberian ham fat, egg yolk, caviar
- 39 € -

*En caso de contar con alguna alergia y/o intolerancia alimentaria,
por favor póngase en contacto con nuestro personal para más información.*

*If you have any allergies and/or food intolerances,
please contact our staff for more information.*

POSTRES — DESSERTS —

Flan, miso, soja, algarroba (v)

Flan, miso, soy, carob (v)

- 12 € -

Nieve de coco, flor de sauco, sorbete de yuzu (vegan)

Coconut snow, elderflower, yuzu sorbet (vegan)

- 14 € -

Melon infusionado con licor de Hierbas Ibicencas (vegan)

Melon infused with Ibiza Herbal liqueur (vegan)

- 12 € -

*En caso de contar con alguna alergia y/o intolerancia alimentaria,
por favor póngase en contacto con nuestro personal para más información.*

*If you have any allergies and/or food intolerances,
please contact our staff for more information.*