

MENU VERANO / SUMMER MENU 2021

**ENTRANTES Y APERITIVOS / STARTERS**

Molusco en Crema de Ajo Blanco Malagueño y  
Ciruela Morada Fresca 14€

*Mussels on Fine Almond and Garlic  
Cream and Fresh Plum 14€*

Tartaleta de tomates del huerto de Can Domo 18€

*Tomato Tartelette 18€*

Sashimi de Atún Rojo gelee de agua de  
Tomate e hinojo Encurtido 22€

*Red Tuna Sashimi on Tomato Water Gelee  
and Pickle Fennel. 22€*

Ensalada de pulpitos y Mago Dulce,  
Chalota Quemada, Caviar 35€

*Mango Salad with rock octopus,  
Burn Shallot and Beluga Caviar 35€*

Gazpacho Verde y Sardina Ahumada 15€

*Green Gazpacho and Smoke Sardine 15€*

Disco de Cigalas y Limón, Aire de Crustáceos,  
Piñones y Palo Cortado 22€

*Langoustine and Lemon, Sea Food Foam,  
Roasted Pine Nut and Palo Cortado 22€*

Tortelinos de Calabaza y Bergamota 21€  
*Homemade Pasta with Pumpkin and Citrus 21€*

Falso Rissoto de Coliflor y Cebada 17€  
*Fake Rissoto of Cauliflower and Barley 17€*

Suquet de Pescado 23€

*Fish Suquet 23€*



## **CARNES / MEATS**

El Ibicenco 28€

*El ibicenco 28€*

Carre de cordero en costra de piñones y  
su pate glaseado en miel 35€

*Lamb carrend kidney glasee  
on honey and pine nut crust 35€*

Lomo bajo de Quenelle de tuétano de  
ternera y salsa de azafrán 37€

*40 days age beef loin, bone marrow  
quenelle and saffron sauce 37€*

## **PESCADOS / FISHES**

Medallón de rape en fondo de soja, nori, col de bruselas  
fermentadas y panceta ibérica 38€

*Monkfish loin in sauce stock, nori, fermented cabbages  
and iberican bacon 38€*

Lubina, brotes de pino y salsa Gé 45€

*Seabass darne with pickle pine sprouts and Ge sauce 45€*

Rodaballo en Muselina de Umeboshi y  
Corona de Apio Nabo 38€

*Museline Turbot and Ume with Foamy Butter 38€*

