

CAN DOMO

APERITIVOS

Servicio de panes artesanos y aceite de la finca 4,5€

- De trigo y masa madre
- De centeno y frutos secos

ODA AL CAVIAR

- Ostra, champagne helado y caviar (5gr) 24€
- Coca de secreto de buey madurado y caviar(5gr) 29€
- Brioche, mantequilla ahumada y caviar (lata 30gr) 120€
- Pan cristal, stracciatella aliñada y caviar(lata 30gr) 120€

Snacks para comer con las manos 15€

- La mejor croqueta del mundo 2021
- Corte de foie y almendra de Ibiza
- Buñuelo de queso artesano de la isla

* Añadir extra croqueta 3,95€/ud



CAN DOMO

ENTRANTES

Vegetales y el huerto de Can Domo

- Burrata de natas frescas, manzana y hierbas silvestres 32€
- Esparrago blanco, holandesa de limón quemado y trufa negra 36€
- Alcachofa mini, berberechos y consomé de tuetanos de jamón Joselito 34€

Mariscos de nuestras costas

- Ostra Gillardeau, brasa y jugo de escabeche 9,5€/ud
- Carabinero madurado, manteca y sobrasada de porc negre 29€/ud
- Espardeñas, guisante lágrima, yema de campo y jugo de gallo payés 42€



CAN DOMO

PRINCIPALES

Pescado salvaje de la lonja

- Pesca del día a la brasa, pil pil de bosque y halófilas 44€
- Pargo rebozado, pesto de pistacho tierno y hierbas silvestres 44€
- Ventresca de atún rojo, demiglace vegetal y apionabo encurtido 46€

Carnes de nuestro entorno

- Jarrete de gallo payés, tubérculos a la brasa y parfait de sus interiores 44€
- Paletilla de cordero ibicenco a 65º, berenjena aliñada y pamplinas 46€
- Solomillo de vaca madurado, microvegetales y jugo de tuétanos asados 46€
- Txuleta de vaca madurada selección Carnicas Lyo,
pimientos cristal al carbón 105€/kg



CAN DOMO

POSTRES

Postres de frutos que rodean la finca

- Fresas silvestres, vinagre, vainilla y sauco 15€
- Pino helado, piñones y coca dulce 15€
- Algarroba, naranja y leche de oveja 15€
- Tarta de queso de oveja y helado de violetas 15€

