

# CAN DOMO

*Agroturismo y cocina local para **compartir**.*

Croqueta de jamón Joselito "Mejor del Mundo 2021 por Cañitas Maite". (2ud)	8€.
Buñuelitos de queso de cabra artesano Ses Cabretes y membrillo casero. (2ud)	8€
Cogollo César de pollo payés escabechado, emulsión de anchoa y queso de la isla. (2ud)	14€
<i>Ostra rizada, gazpachuelo con vegetales de la finca y limon verde. (1ud)</i>	8€
Tomates embotados, lácteo de cabra de la isla, semillas fritas y hojas ácidas.	24€
Flor de calabacín, yemas de espárrago verde, straciatella aliñada y ensalada licuada.	26€
Zanahorias escabechadas, túnido curado, hinojo silvestre y naranja de la finca.	24€
Alcachofa a la parrilla, crema de yema, papada Joselito y trufa de temporada. (2ud)	26€
Berenjena asada al rescoldo, atún seco al sol, chirivia a la parrilla y amontillado.	24€
Bimi a la llama, sabayon de almendra ibicenca, almendras tostadas y limón en salmuera.	24€
Rapito entero de costa asado, piparra encurtida, cebollino fresco y chips de ajo.	44€
Frit de carabinero a la parrilla, huevos de gallina payesa, patatas chips y sobrasada.	64€
Lubina entera del mediterráneo, pil pil de su colágeno, ajo tostado, caseína de perejil.	105€/kg
Rodaballo de la isla, pil mil, perejil y chips de ajo.	120€/kg
Cuarto trasero de pollo payés a la brasa, crema de yema curada, tirabeques y avellana.	32€
Steak tartar de cadera de vaca, tuétano asado, pan tostado y patatas fritas.	36€
Escalope de chuleta de cordero, patatas, limón quemado y sal de ibiza.	42€
Mollejas de ternera lechal, shitake asado, salsa cafe de París y mantequilla.	34€
Chuleta de cerdo madurada, salsa gravy, mantequilla tostada y encurtidos.	48€/500gr
Txuleta de vaca mestiza gallega, madurada 120 días. Selección Cárnicas LyO.	120€/kg
Patatas chips al momento / Pimientos chocolate a las ascuas / Lechuga viva aliñada.	10€