

# destino

IBIZA

---

Trabajamos con proveedores únicos y nos abastecemos de nuestras propias verduras del huerto ecológico del hotel por lo que las sugerencias del maître y los posibles cambios en la carta son factores que mejoran el resultado final.

Todos los productos de pesca afectados por el real decreto 1420/2006 servidos en este establecimiento Cumplen con los términos establecidos en dicha normativa.

Si tiene algún tipo de intolerancia alimentaria indíquese a nuestro staff, disponemos de toda la información necesaria referente a los productos que contienen alérgenos.

We work with unique providers and use our own vegetables from the hotel's eco-friendly garden, so suggestions from our maître and possible changes to the menu contribute to improve the final result.

All wild fish products affected by royal decree 1420/2006 served in this establishment Comply with the provisions of that regulation.

If you have any food intolerance please notify our staff. We have all the information required regarding products that contain allergens.



## CRUDO | RAW BAR

Disponible desde 13:00 a 16:00 | available from 1 to 4pm

---

### TIRADITOS Y TATAKIS | TIRADITOS AND TATAKI

Hamachi jalapeño | ponzu, flor de lotto, jalapeño salsa, cebolla roja  
Hamachi jalapeño | ponzu sauce, renkon slice, jalapeño sauce, red onion

Alaska salmón | salsa verde jalapeño, ajojiso, pepino picante, huevas de salmón, shiitake  
Alaska salmon | jalapeño green sauce, ajojiso, spicy cucumber, salmon roe, shiitake

O toro tataki | ventresca de atún, chili salsa, cebolleta, salsa ponzu chili, puerros  
O toro tataki | chili sauce, spring onion, ponzu chili sauce and leek tuna truffle

Tuna trufle | atún rojo, rabano, salsa de trufa, trufa fresca de temporada  
Radish | fresh black seasonal truffle & sauce

Tataki de Wagyu a6 | cebolla crujiente, mayonesa de trufa, brotes frescos  
Wagyu a6 tataki | crispy onion, truffle mayonnaise, fresh sprouts

### SUSHI Y SASHIMI | SUSHI AND SASHIMI

Sushi moriawase platter | 8 piezas nigiris, 8 piezas makis  
Sushi moriawase platter | 8 nigir, 8 maki

Sashimi moriawase platter | 15 piezas de 5 pescados crudos diferentes  
Sashimi moriawase platter | 15 pieces of 5 different raw fish

Sushi & sashimi platter | 36 piezas variadas  
Sushi & sashimi platter | 36 assorted pieces

Sushi & sashimi platter | 72 piezas variadas  
Sushi & sashimi platter | 72 assorted pieces

## SUSHI ROLLS

Spicy & toro | atún picante, tanuki, aguacate, cebolla roja, cubierto de atún flambeado, cebolleta fresca

Torched flame spicy "Toro" roll | spicy tuna, tanuki, avocado, red onion, spring onion

Rainbow truffle | cangrejo de las nieves, mayo japonesa, pepino, aguacate, cubierto de sashimi de atún, salsa de trufa

Rainbow truffle | snow crab, japanese mayonnaise, cucumber, avocado, torched flame sashimi and sauce truffle

Special salmon roe | salmón, aguacate, pepino, alga wakame, salsa picante de cilantro, huevas de salmón

Special salmon roe | salmon, avocado, cucumber, wakame, spicy coriander sauce and salmon roe

Sea bass citrus | tobiko negro, aguacate, tanuki, cubierto de lubina flambeada, mojo rojo

Torched flame sea bass citrus | black tobiko, avocado, tanuki, topping of sea bass burned with green mojo

Soft crab | cangrejo de concha blanda, aguacate, tobiko rojo, cubierto de salmón

Soft crab | avocado, soft shell crab, red tobiko and torched flame salmon

Lobster & dynamite | atún picante, ajo & chili, aguacate, salsa chipotle, tanuki, cubierto de bogavante, huevas de salmón

Torched flame lobster dynamite | spicy tuna, chili garlic, avocado, chipotle sauce, tanuki, lobster and salmon roe

Greenroll | pepino, zanahoria, tofu, crema de aguacate, cebolla crujiente, ponzu

Green roll | cucumber, carrot, tofu, avocado cream, crispy onion, ponzu

Rock & roll platter tower | 24 piezas de sushi rolls y makis

Rock & roll platter tower | 24 sushi roll and maki pieces

## CAVIAR Y OSTRAS | CAVIAR AND OYSTERS

---

Caviar Beluga imperial triple 000 | mantequilla Echiré, blinis 50 gr.

Imperial triple 000 Beluga caviar | Echiré butter, blinis 50 g.

Caviar oscietra royal | mantequilla Echiré, blinis 50 gr.

Oscietra royal caviar | Echiré butter, blinis 50 g.

6 ostras Gillardeau n° 2 al natural

Six n° 2 La Belle Huitre raw oysters

## **MARISCOS DE LA ISLA ASADOS A LA ROBATA A LA ROBATA ROASTED SEAFOOD FROM THE ISLAND**

---

Langosta Ibicenca | de 800 gr. a 1 kg. a la robata  
Ibizan lobster | 800 g. to 1 kg. a la robata

Bogavante azul del mediterráneo | de 800 gr. y 1 kg. a la robata  
Mediterranean blue lobster | 800 g. and 1 kg. a la robata

Gambas rojas de Ibiza a la sal  
Ibizan red prawns cooked in salt

Navajas | lima & ponzu  
Razor clams | lime & ponzu

Almeja gallega | consultar  
Galician clams | to ask

## **PARA COMPARTIR | TO SHARE**

---

Jamón ibérico de bellota Joselito | Gran Reserva 2014 (50 meses de curación)  
Acorn-fed iberian ham Joselito | "Gran Reserva" 2014

Cecina curada de buey Wagyu  
Salted & cured Wagyu beef

Anchoas doble 00  
Double 00 Anchovies

Pan de coca de cristal | tomate del huerto  
"Coca de cristal" flatbread | homegrown tomatoes

## **ENSALADAS | SALADS**

---

Ensalada Cobb | pollo al grill, aguacate, tomate, huevo duro, aderezo Cobb L.A. style  
Cobb salad | grilled chicken, avocado, tomato, hard-boiled egg, Cobb L.A. style seasoning

Ensalada de atún rojo | tataki de atún, aderezo de ponzu con jengibre, mezcla de lechugas  
Bluefin tuna salad | tuna tataki, ponzu and ginger seasoning, assorted lettuce leaves

Langostinos en tempura | ensalada de algas, miso rojo chipotle  
Tempura king prawns | seaweed salad, red miso chipotle

Burrata | tomates secos, quinoa, balsamico y piñones  
Burrata | sun-dried tomatoes, quinoa, balsamic dressing and pines

## BURGUERS Y SÁNDWICHES | BURGERS AND SANDWICHES

---

*Acompañados con patatas fritas, finas y naturales*  
*With fresh, fine cut french fries*

Wagyu truffle burger | buey Wagyu, lechuga, queso old gouda, cebolla caramelizada, bacon crujiente, mayo de trufa  
Wagyu truffle burger | Wagyu beef, lettuce, old gouda cheese, caramelised onion, crispy bacon truffle mayonnaise

Grilled tuna burger | atún glaseado en teriyaki, aguacate, daikon, cebolla roja, shiso, cilantro  
Grilled tuna burger | teriyaki glazed tuna, avocado, daikon, red onion, shiso, coriander

Hot Dog | butifarra catalana, brotes frescos, mostaza y cebolla caramelizada  
Hot Dog | Catalan sausage, fresh sprouts, mustard and crispy onion

Club sándwich destino | pollo payés asado, cebolla glaseada, bacon crujiente, queso, huevo duro, lechuga, tomate  
Destino club sandwich | rustic roast chicken, glazed onion, crispy bacon, cheese, hard-boiled egg, lettuce, tomato

## VERDURAS, ARROZ Y PASTA | VEGETABLES, RICE AND PASTA

---

Setas y verduras al grill con aceite de oliva  
Grilled wild mushrooms and vegetables | grilled, olive oil

Rigatoni | olivas kalamata, burrata, salsa de tomate ligeramente picante  
Rigatoni | kalamata olives, burrata, mildly spicy tomato sauce

Tagliatelle fresco al huevo | carabineros, crema de mariscos, parmesano  
Egg fresh tagliatelle | cardinal prawns, seafood cream

Arroz de bogavante (caldoso o seco) con alcachofas  
Lobster rice (creamy or dry) with artichokes

Arroz seco | espardeñas y gambas  
Dry rice | Ibiza`s native seafood and red prawns

Risotto cremoso | ceps y trufa negra fresca de temporada  
Creamy risotto | boletus mushrooms and fresh seasonal black truffle

Caldereta de langosta Ibicenca (por persona, mín. 2 pax.)  
Ibizan red lobster stew "Caldereta" (per person, min. 2)

## A LA ROBATA

---

### PESCADOS SALVAJES | WILD FISH

Lomo de lubina salvaje | hongos, topinambur fondant, bergamota, tirabeques  
Fillet of wild sea bass | wild mushrooms, topinambur fondant, bergamot, snow peas

Rodaballo | puré de hierbas frescas, alcachofas confitadas  
Turbot | herbs fine purée, confit artichoken

Pescado de la isla entero a la brasa | acompañado de puré cremoso de patatas  
al estilo Joël y verduras ratatouille de nuestro huerto (por persona, mín. 2 pax.)  
Whole ibizan fish roasted | with Joël style mashed potatoes and ratatouille vegetables  
from our garde (per person, min. 2)

### CARNES | MEAT

---

Pechuga de pollo payés | cuscús, dukka, ensalada de rúcula picante  
Rustic chicken breast |couscous, dukka, spicy rocket salad

Entrecot Black Angus Nebraska | chalotas, setas a la crema | puré de patatas y trufa  
Nebraska Black Angus entrecôte | shallots, creamed wild mushrooms, mashed  
potatoes and truffle

Buey Wagyu BMS +5 (granja Santa Rosalía, España) | solomillo, endibias, zanahorias  
Wagyu beef BMS +5 (Santa Rosalía farm, Spain) | tenderloin, endives, carrots

## POSTRES | DESSERTS

---

Selección de fruta | preparada, natural  
Assorted fruit | prepared, fresh

Magnum | crujiente de avellana, toffee, matices cítricos  
Magnum | crispy hazelnut, toffee, citrus hints

Ceviche de frutas exóticas | helado de coco y cilantro, tierra de coco  
Exotic fruit ceviche | coconut and coriander ice cream, coconut dust

Copa maracuyá | crema de chocolate rubio, lima  
Passion fruit sundae | blond chocolate cream, lime

Tartaleta de chocolate y cereza | cereza amarena, ganache de chocolate  
Chocolate and cherry tartlet | hazelnut, amarena cherries, chocolate ganache

Tarta de queso | crumble de galletas, sorbete de frutos rojos  
Cheesecake | crumble of cookies, red fruit sorbet

## HELADOS CASEROS | HOMEMADE ICE CREAM

---

Chocolate 70% | Ocumare chocolate

Vainilla | Vanilla

After eight

Leche merengada | Meringue milk

Coco & cilantro | Coriander coconut

## SORBETES CASEROS | HOMEMADE SORBETS

---

Limón & genjibre | Yuzu

Mandarina de sicilia & naranja | Fleur d'oranger, orange blossom and saffron

Frutos rojos | Raspberry

Mojito

Maracuyá | Passion fruit