

**LA
MIRADA**

FINGER FOOD

- PRECIO POR PIEZA -
- PRICE PER PIECE

Ostras *Oysters*

Al natural
Fresh oysters
- 8 € -

Escabeche de azafrán y ají amarillo
Saffron & yellow chili escabeche
- 11 € -

Con caviar
With caviar
- 16 € -

Ponzu y huevas de trucha
Ponzu and trout roe
- 11 € -

Vinagreta de Chalota
Shallot vinaigrette
- 10 € -

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.

FINGER FOOD

- PRECIO POR PIEZA -
PRICE PER PIECE

Pani Puri de ensaladilla y gamba roja
Pani Puri with Russian salad and red prawn

- 11 € -

Boquerón con mantequilla de anchoa y pan crujiente
Anchovy on crispy bread with anchovy butter

- 9 € -

Anticucho de wagyu con huancaína balear
Wagyu anticucho with Balearic huancaína sauce

- 16 € -


Coca de patata con panceta de cerdo negro,
chalota encurtida, hierbabuena y puré de boniato
*Potato bread with black pork belly, pickled shallots,
spearmint & sweet potato purée*

- 14 € -

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 con miel de caña, salmorejo y queso Mahón 

Fried aubergine with cane honey, salmorejo & Mahón cheese

- 15 € -

Causa limeña con aceituna Kalamata, aguacate,
huevo de codorniz y tomate


*Peruvian causa limeña with Kalamata olives, avocado, quail egg &
tomato*

- 16 € -

Tomate payés con emulsión de lechuga y pepino encurtido 

Local tomato with lettuce emulsion & pickled cucumber

- 16 € -

Puerro a la brasa con demi-glace, ajo blanco y jengibre 

Grilled leek with demi-glace, ajo blanco & ginger

- 17 € -

Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero

Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter

CURDOS — RAW —

Bonito soasado con ponzu de tomate ramillete
y huevas de trucha

Searad bonito with cluster tomato ponzu & trout roe

- 24 € -

Vieiras con escabeche de azafrán y ají amarillo,
aceite de hinojo y furikake

Scallops with saffron & yellow chili escabeche, fennel oil & furikake

- 34 € -

Carpaccio de gamba roja con sal de cítricos y caviar

Red prawn carpaccio with citrus salt & caviar

- 38 € -

Tataki de wagyu con vinagreta de soja y jerez, patata crujiente

Wagyu tataki with soy & sherry vinaigrette, crispy potato

- 36 € -

Hamachi tartar con vinagreta de piparras y codium

Hamachi tartare with piparra vinaigrette & codium

- 28 € -

Tartar de ventresca de atún con grasa de jamón ibérico,
yema de huevo curada y caviar

Tuna belly tartare with Iberian ham fat, cured egg yolk & caviar

- 41 € -


Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero


Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter

POSTRES — DESSERTS —

Magnum de fruta de la pasión
Passion fruit Magnum
- 16 € -

Flan con miso, soja y algarroba
Flan with miso, soy & carob
- 14 € -

Nieve de coco, flor de sauco, sorbete de yuzu 
Coconut snow, elderflower, yuzu sorbet
- 16 € -

Melón con hierbas ibicencas
e infusión de aromáticas 
Melon with Ibizan herbs & aromatic infusion
- 14 € -

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.

