

LA MESA D'ES VEDRÀ

ENTRANTES – STARTERS

Croqueta de queso mahonés curado y papada de cerdo negro <i>Cured Mahón cheese croquette and Iberian pork belly</i>	4€/each
Coca de verduras de temporada, sardina ahumada y botarga <i>Mini flatbread with seasonal vegetables, smoked sardine, and bottarga</i>	7€/each
Anchoa 00 del Cantábrico <i>Cantabrian anchovy 00</i>	7€/each
Berenjena del huerto en conserva, sobrasada, queso mahones y rúcula silvestre <i>Pickled garden eggplant, sobrasada, Mahón cheese, and wild arugula</i>	23€
Tartar de tomate, helado de queso, encurtidos y yuca crujiente <i>Tomato tartare, cheese ice cream, pickles, and crispy yucca</i>	25€
Gamba blanca del mediterráneo, sopa fría de almendras, limón en salmuera y cerezas <i>Mediterranean white prawn, cold almond soup, preserved lemon, and cherries</i>	27€
Sírvia, pimientos asados, piparras y codium <i>Gilthead bream, roasted peppers, piparras, and codium</i>	26€
Espárrago blanco a la brasa, papada de cerdo negro, holandesa y trufa negra <i>Grilled white asparagus, Iberian pork belly, hollandaise sauce, and black truffle</i>	28€
Steak Tartar, helado mostaza, yema de huevo curada, alcaparras crujientes y patatas fritas <i>Steak tartare, mustard ice cream, cured egg yolk, crispy capers, and fried potatoes</i>	32€

MAR Y TIERRA – SURF AND TURF

Merluza de pincho, caldo de setas, puré de tubérculos y tirabeques	36€
<i>Hook-caught hake, mushroom broth, tuber puree, and snow peas</i>	
Bacalao salvaje de “El Barquero” al pilpil, tallarines de calabacín, y praliné de ajo	39€
<i>Wild cod from «El Barquero» in pilpil sauce, zucchini noodles, and garlic praline</i>	
Jarrete de cordero nacional, zanahorias baby asadas, espinacas y dukkah	38€
<i>National lamb shank, roasted baby carrots, spinach, and dukkah</i>	
Lechona de cerdo negro “Can Company”, celeri y cogollo a la brasa	42€
<i>Iberian suckling pig “Can Company”, celeriac, and grilled lettuce heart</i>	
Solomillo de vaca frisona, parmentier, foie y trufa negra	46€
<i>Frisona beef tenderloin, foie, parmentier, and black truffle</i>	

PARA COMPARTIR – FOR SHARING

Pregunte sobre nuestro pescado salvaje del día. Para compartir, mínimo 2 pax.	
<i>Ask about our wild fish of the day. For sharing, minimum 2 pax.</i>	
Rodaballo asado con salsa de oliva gordal	120€/kg
<i>Grilled turbot with gordal olive sauce</i>	
Lubina del mediterráneo a la sal	100€/kg
<i>Mediterranean sea bass, salt-baked</i>	
Txuleta de vaca frisona madurada	140€/kg
<i>Dry-aged Frisona beef T-bone</i>	
Baby patatas con romero y tomillo / Pimientos de piquillo a la brasa / Ensalada viva aliñada	12€
<i>Baby potatoes with rosemary and thyme / Grilled piquillo peppers / Fresh dressed salad</i>	

ARROCES – RICE

Arroz meloso de coliflor, cilantro y azafrán	30€
<i>Creamy rice with cauliflower, cilantro, and saffron</i>	
Arroz a la llauna de pulpo de roca, alioli de tap de cortí e hinojo marino	34€/pax
<i>Baked rice with rock octopus, tap de cortí alioli, and sea fennel</i>	

MENÚ DE NIÑOS – KIDS MENU

Tagliolini con salsa de tomate y parmesano (v)	26€
<i>Tagliolini with tomato sauce and parmesan (v)</i>	
Pechuga de pollo crujiente y patatas fritas	32€
<i>Crispy chicken breast with French fries</i>	
Merluza de pincho con verduras de temporada	34€
<i>Line-caught hake with seasonal vegetables</i>	
Tarrina de helado 120ml	9€
<i>120ml ice cream cup</i>	
Brownie de chocolate negro con nueces de macadamia y helado de vainilla (v)	12€
<i>Dark chocolate brownie with macadamia nuts and vanilla ice cream (v)</i>	

POSTRES – DESSERTS

Coulant de algarroba, helado de ensaimada y crumble de almendra <i>Carob coulant, ensaimada ice cream, and almond crumble</i>	14€
Fresas silvestres, té matcha-albahaca y limón en conserva <i>Wild strawberries, matcha-basil tea, and preserved lemon</i>	16€
Ganache chocolate negro, AOVE y flor de sal de Ibiza <i>Dark chocolate ganache, AOVE, and Ibiza sea salt</i>	14€
Tiramisú Petunia <i>Petunia Tiramisú</i>	18€
Tabla de quesos nacionales, almendras tostadas, membrillo <i>Selection of national cheeses, toasted almonds, and quince paste</i>	24€
Pan de masa madre, aceite de arbequina de Ibiza, flor de sal <i>Sourdough bread, Ibiza arbequina olive oil, and sea salt</i>	5€/pax