

E T X E K O

Martin Perastogi

AT BLESS HOTEL IBIZA

Grand Menu • 195€

Our selection of bread and butter
Nuestra selección de panes y mantequillas

Pickled and natural mussel creamy sauce
Cremoso de mejillón escabechado y al natural

Crunchy violet potato with salt-cured prawns
Crujiente de patata violeta con gamba curada a la sal

False tomato macaron with smoked salmon
Falso macaron de tomate con salmón ahumado aderezado

Blood sausage fritter with yuzu and chamomile
Buñuelo de morcilla con yuzu y manzanilla

Red tuna in tartar with caper and anchovy sauce
Atún rojo en tartar con jugo de alcaparra y anchoa

Oyster with wasabi emulsion and sea lettuce crisp
Ostra con emulsión de wasabi y crujiente de lechuga de mar

Fennel curd with carabinero bisque and citrus
Cuajada de hinojo con bisque de carabinero y cítricos

Tail cannelloni with acorn-fed iberian ham and mushrooms soup
Canelón de rabo con sopa de jamón ibérico y boletus

Grilled sea bass with scallop tartar and potatoes pureé
Lubina asada con tartar de vieira y cremoso de patatas

Lamb chop with ginger carrots and potato and bacon millefeuille
*Chuleta de cordero con zanahorias al jengibre
y milhojas de patata y tocineta*

Basil water with raw almond creamy sauce and lemon peel ice cream
*Agua de albahaca con cremoso de almendra cruda
y helado de cáscara de limón*

Coffee cream with creamy chocolate and cinnamon mousse
Crema de café con mousse untuosa de chocolate y canela