

Menu

The Tapas Experience Menu - 100 per person

Treat yourselves to The Tapas Experience Taster menu. Enjoy some of the chefs's finest creations from this hand crafted taster menu. The menu is designed to be shared, and the dishes will be served in the traditional tapas style, in rounds.

The menu does include some drinks, however additional drinks, aperitifs, cocktails etc. can be ordered to the table as desired.

The meal is concluded with our indulgence dessert platters, tea or coffee and finished off with a glass of the classic Ibiza digestif, hierbas.

Drinks

Welcome Cocktail

(Pornstar Martini, Margarita or Aperol Spritz)

Wine half a bottle per person

White: Martin Codax Arousa, Albarino

Red: Adaro, Ribero del Duero

Rosé: Can Gelat, Mallorca

Round 1

Bread & Alioli **V** & Marinated Olives **VG GF DF**

Íberico Ham & Manchego Cheese Board

Served with tomato salsa, fresh strips of melon, homemade parmesan crackers and toasted bread.

Romesco Padróns **GF**

Little green peppers, deep fried, finished with Maldon sea salt, romesco sauce and parmesan shavings.

Round 2

Pan Fried Butter Beans **VG GF DF**

in ancho chilli sauce with sun-dried tomatoes & aubergine. With a jalapeño salsa verde, pickled onion & coriander.

Icelandic Cod **GF DF**

Served in a coconut, leek and lime sauce topped with panfried shimeji mushrooms and fried capers.

Slow Cooked Lamb **GF**

Tender lamb neck with a carrot & coconut puree, served with pickled aubergines.

Tamarind & Ginger Glazed Octopus **GF DF**

served with piquillo pepper & orange puree and citrus foam.

Round 3

Garlic Prawns **GF DF**

Succulent king prawns, pan fried with garlic, dried chilli & sweet paprika

Paprika Potatoes **VG GF DF**

Bite sized crispy potatoes topped with our sweet and creamy paprika sauce.

Braised Beef Cheeks **GF**

Glazed in porto wine served with parsnip & horseradish puree.

Popeye **GF**

Tapas signature dish. Pan fried spinach with a unique blend of parmesan, cream & black pepper. Topped with parmesan

Desserts

Indulgence Dessert Platter **V**

The ultimate sharing board. A white chocolate and raspberry cheesecake, a triple chocolate brownie with vanilla ice cream & a refreshing lemon delight.

Hierbas over ice, a classic Ibiza digestive Tea or Coffee

Allergies & Diets: Our menu can be adapted for allergies and dietary needs. Please inform us in advance where possible.

V Vegetarian **VG** Vegan **GF** Gluten Free **DF** Dairy Free

We can adapt some dishes for allergies or dietary needs. Please inform our team before ordering.

Menu

Menú "Experiencia Tapas" - 100 por persona

Déjese seducir por el menú degustación de la Experiencia de Tapas. Disfrute de algunas de las mejores creaciones de nuestros chefs con este menú degustación artesanal. El menú está diseñado para compartir y los platos se servirán al estilo tradicional de las tapas, en rondas.

El menú incluye algunas bebidas, pero puede pedir bebidas adicionales, aperitivos, cócteles, etc., a su gusto.

La comida culmina con nuestros exquisitos postres, té o café y una copa del clásico digestivo ibicenco, Hierbas.

Bebidas

Coctel de Bienvenido & Agua

Vino media botella por persona

Blanco: Martin Codax Arousa, Albariño

Tinto: Adaro, Ribero del Duero

Rosado: Can Gelat, Mallorca

Ronda 1

Pan y Alioli **V** Aceitunas **VG GF DF**

Tabla de Jamón Ibérico y Manchego

Servido con tomate rayado, melón laminado, picatostes de parmesano casero y acompañado de pan tostado.

Padróns al Romesco **GF**

Pequeños pimientos verdes fritos, terminados con sal marina Maldon, salsa romesco y lascas de parmesano.

Ronda 2

Habas Blancas Salteadas **VG GF DF**

Salsa de chile ancho, tomates secos y berenjena. Terminado con salsa verde de jalapeño, cebolla encurtida y cilantro.

Bacalao Islandés **GF DF**

Servido en salsa de coco, puerro y lima, coronado con setas shimeji salteadas y alcaparras fritas.

Cordero a Fuego Lento **GF**

Cuello de cordero tierno cocinado a fuego lento con puré de zanahoria y coco, servido con berenjenas encurtidas.

Flambeado de Pulpo **GF DF**

Pulpo glaseado con tamarindo y jengibre, servido con puré de piquillos y naranja y una espuma cítrica.

Ronda 3

Gabonés al Ajillo **GF DF**

Jugosas gambas, con ajo, pimentón picante, cilantro y lima, terminado con fibras de chile.

Patatas de Paprika **VG GF DF**

Papas nuevas asadas coronadas con nuestra salsa dulce y cremosa de pimentón.

Carrilleras de Ternera Estofadas **GF**

Glaseadas con vino de Oporto, servidas con puré de chirivía y rábano picante.

Popeye **GF**

Espinacas cocinadas con nata, queso Parmesano y pimienta negra. Rematado con virutas de parmesano.

Postre

Tabla de Postres **V**

La tabla definitiva para compartir. Una tarta de nuestro tarta de queso, un brownie de triple chocolate con helado de vainilla y una refrescante delicia de limón.

Té o Cafe

Hierbas con hielo, bebida digestiva de Ibiza

Alergias y dietas: Adaptamos nuestro menú a alergias y necesidades dietéticas. Por favor, infórmenos con antelación siempre que sea posible.

V Vegetariano **VG** Vegano **GF** Sin Gluten **DF** Sin Lácteos

Adaptamos nuestros platos a alergias o necesidades dietéticas. Informe a nuestro equipo antes de pedir.