

Entrantes Starters

Pán rústico, mantequilla cítrica, aceite de oliva virgen extra Rustic bread, citrus butter, extra virgin olive oil	12
Croquetas caseras de jamón Homemade ham croquettes	12
Jamón Ibérico de Bellota D.O.P. 'Los Pedroches' Acorn-fed ibérico ham D.O.P. 'Los Pedroches'	48
Tartar de atún Mediterráneo, ralladura de limón ibicenco Mediterranean tuna tartare with ibizan lemon zest	44
*Añade / Add Caviar 'Volzhenka' Oscietra 30gr	+75
*Añade / Add Caviar 'Volzhenka' Beluga 30gr	+170
Gamba roja marinada en escabeche frío Red prawn marinated in cold escabeche	35
Mollejas de ternera con salsa criolla Veal sweetbreads with criolla sauce	28
Mejillones en salsa blanca de salvia Mussels in white sage sauce	22
Huevos camperos, patata Ibicenco y carabineros al ajillo Free-range eggs, Ibizan potatoes and garlic king prawns	45
*Añade / Add Caviar 'Volzhenka' Oscietra 30gr	+75
*Añade / Add Caviar 'Volzhenka' Beluga 30gr	+170
Ensalada de hinojo, Parmigiano Reggiano curado 48 meses, avellanas, arándanos y vinagreta de naranja prepared at table Fennel salad, 48-month aged Parmigiano Reggiano, hazelnuts, cranberries and orange vinaigrette	19
Ensalada Sucrine de lechuga con vinagreta de mostaza y chalota Sucrine salad with lettuce, mustard vinaigrette and shallot	15
Espárragos, bimi y brócoli con naranja, salsa tahini agri dulce ^{VG} Asparagus, bimi and broccoli with orange, sweet and sour tahini sauce	18
Alcachofa a la romana, sabayón de trufa ^{VG} Roman-style artichoke with truffle sabayon	28

Pasta y Arroz Pasta & Rice

Fettuccine o Gnocchi Alfredo *Añade trufa / Add truffle	45 p.m
Risotto de setas de temporada y Parmigiano Reggiano curado 48 meses Seasonal mushroom risotto with 48-month aged Parmigiano Reggiano	35pp
Arroz meloso de gamba roja "Meloso" rice with red prawn	45pp

Principales Mains

Steak tartar de vaca de pasto con tuétano Grass-fed beef steak tartare with bone marrow	42
Pollo picantón de Tarragona con sabayón César Coquelet chicken from Tarragona with Caesar sabayon	38
Calamar de Formentera a la plancha, con salsa de tinta de calamar ^{Minimum 2 people} Grilled squid from Formentera with squid ink sauce	50pp
Pescado salvaje del día con salsa 'beurre blanc' y limón fermentado Wild catch of the day with 'beurre blanc' sauce and fermented lemon	p.m
Cigala a la plancha con mantequilla noisette, ralladura de limón ibicenco Grilled langoustine with beurre noisette and Ibiza lemon zest	48

La Finca

Specials

'Hot-dog' de costilla de cerdo ahumada Smoked pork rib 'hot-dog'	35
Solomillo Wellington 'La Finca' 'La Finca' beef Wellington	48
Chuletón Wagyu al grill ^{Minimum 2 people} Grilled Wagyu ribeye	110pp
Cochinillo Segoviano crujiente ^{Minimum 3 people} Crispy Segovian suckling pig *Solicitar con 48 horas de antelación · Request 48 hours in advance	65pp

Sides

Patatas "Pont Neuf" ^{VG} "Pont Neuf" potatoes	15	Espárragos al grill ^{VG} Grilled asparagus	10
Boniato asado con salsa de Gorgonzola y cebolla caramelizada Roasted sweet potato with Gorgonzola sauce and caramelised onion	10	Pimientos del piquillo asado con ajo confitado ^{VG} Roasted piquillo peppers with confit garlic	10

