

E T X E K O

Martin Perastogi

A T B L E S S H O T E L I B I Z A

BLESS

H O T E L I B I Z A



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD





“Durante más de cuatro décadas me he dedicado en cuerpo y alma a transportar felicidad a través de mi cocina, llegando a alcanzar 12 Estrellas Michelin.

*En **ETXEKO IBIZA**, os propongo viajar a través de mis orígenes en la parte vieja de San Sebastián y dejaros seducir por mis creaciones, según el antojo del mar, el campo y las estaciones.”*

Martín Berasategui

CON EL GUSTO DE MARTÍN BERASATEGUI

*La naturaleza es sabia, sólo hay que saber escucharla,
el mercado de cada estación es el que dicta nuestra
cesta de la compra*

NUESTRO
GRAN MENÚ
GASTRONÓMICO
PARA LOS
PALADARES MÁS
ATREVIDOS

(obligatorio mesa completa)

SNACKS 1

Mejillón escabechado con emulsión de ajo y mantequilla

Tortilla líquida de jamón

Tosta crujiente de algarroba con sardina ahumada, pimiento de piquillo asado y unos toques de mousse de aguacate

SNACKS 2

Merluza en tempura con una mayonesa de amontillado y caviar

Trilogía cítrica

SELECCIÓN DE NUESTROS ACEITES Y MANTEQUILLAS

EL CLÁSICO

Espumoso de guindilla, sirvia ibicenca marinada con mayonesa de pepino y berros

EL CAMPO Y EL MAR EN ARMONÍA

Ensalada Lasarte, la que gusta a Martín Berasategui

DE LA RÍA AL HUERTO

Carpaccio de cigala sobre un fondo emulsionado de hinojo en texturas

LA DEHESA

Lamina de presa Ibérica ahumada, ligeros toques de tarama de ostras y helado con mostaza verde a las finas hierbas.

EL OCÉANO

Lomo de rotja ibicenca al carbón, sobre navajas y curry Massaman

LA TRADICIÓN

Solomillo de ternera Luismi con clorofila de acelgas, bombones de queso y salsa de ibéricos

PREPOSTRE

Gin Fizz

LA FRESCURA

Apio helado con aguardiente granizado, lascas de mango y zanahoria con toques de remolacha y frutas

LA SORPRESA

Roca cremosa de mango, avellana garrapiñada, mantequilla al café y toffee avainillado

NUESTRO FIN MÁS DULCE

Licor de Armagnac

Bizcocho cítrico con cremoso de chocolate y café

Profiterol relleno de caramelo

Pequeña trufa de frambuesa y cacao

180€ por persona (IVA incluido)

+75€ Opción maridaje



El placer de comer



1 SOL
Guía Repsol 2023



MICHELIN