

E T X E K O

Martín Perastogui

I B I Z A

BLESS

HOTEL IBIZA



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 10 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

EL TILÍN DEL PALADAR

CON EL GUSTO DE MARTÍN BERASATEGUI

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

Precio por persona: 60€

APERITIVO

*Ajo blanco con gamba roja de Ibiza, tartar de remolacha
y polvo helado de gazpacho*

EL CAMPO Y EL MAR EN ARMONÍA

*Ensalada Lasarte
“La que le gusta a Martín Berasategui”*

EL OCÉANO

*Vieiras braseadas sobre fondo marino al anís
y espuma de frutos del mar*

LA TRADICIÓN

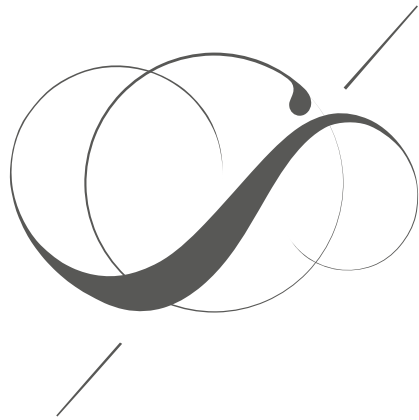
*Canelón de pollo payés, papada de cerdo negro ibicenco
y una ligera bechamel de setas con un fondo rustido*

LA FRESCURA

*Melón osmotizado en Caipirinha, sorbete de citronella
y crujiente de flores*

NUESTRO FINAL MÁS DULCE

Petit-fours



El placer de comer