

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 VIAJE DE MARTÍN

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: 110€

EL CLÁSICO

*Milhojas caramelizado de foie, anguila ahumada
y manzana verde*

APERITIVO

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

LA DEHESA

*Tataki de vaca vieja macerado al tomillo y naranja,
cebolleta encurtida en cereza y salsa teriyaki cítrica*

EL CAMPO Y EL MAR EN ARMONÍA

*Ensalada Lasarte
"La que le gusta a Martín Berasategui"*

EL OCÉANO

*Lomo de merluza a la brasa, cremoso thai, moluscos en texturas
y toques de Bloody Mary*

LA TRADICIÓN

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

LA FRESCURA

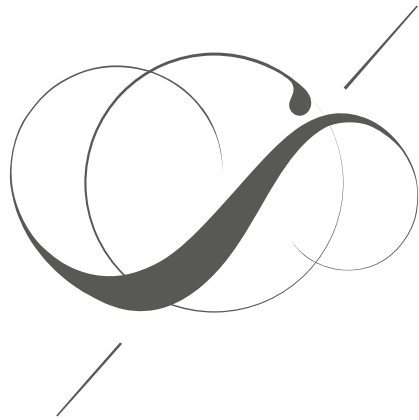
*Melón osmotizado en Caipirinha, sorbete de citronella
y crujiente de flores*

LA SORPRESA

Cacao, ajo negro fermentado, frambuesa y azúcar moscovado

NUESTRO FINAL MÁS DULCE

Petit-fours



El placer de comer