

E T X E K O  
*Manten Perastogi* 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*

# CON EL GUSTO DE MARTÍN BERASATEGUI

*Croquetas semilíquidas de jamón ibérico y panko  
con ali oli de ajo asado*

12

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

18

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

16

# ENTRANTES

*Ensalada Lasarte*

*“La que gusta a Martín Berasategui”*

27

*Txiki de verduras salteadas con toffee de guisantes  
y una ligera lasca de jamón ibérico*

24

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

25

# PESCADOS

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

28

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

33

# CARNES

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

24

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

35

# LAS BRASAS DE MARTÍN

*Entrecot premium (400gr)*

39

*Txuleta de vaca vieja*

95 euros/kg

*Suprema de merluza a los tres vuelcos*

Precio según mercado



# GUARNICIONES

*Puré cremoso de patata*

7

*Pimientos de piquillo confitados*

8

*Ensalada verde Etxeko*

6

# POSTRES

*Esencia fría de abahaca con sorbete de lima,  
granizado de enebro y toques de almendra cruda*

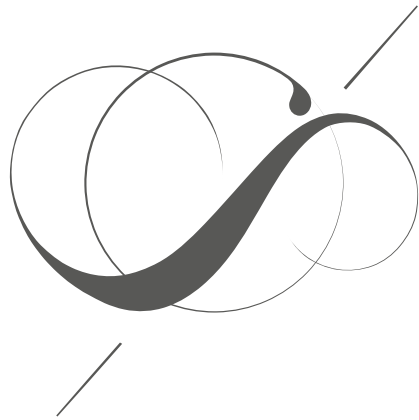
10

*Cacao, ajo negro fermentado,  
frambuesa y azúcar muscovado*

14

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

12



*El placer de comer*