

ETXEKO

Kanten Perasatogi

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 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

NUESTRO PEQUEÑO MENÚ DEGUSTACIÓN PARA LOS PALADARES MÁS ATREVIDOS

(obligatorio mesa completa)

80 € por persona (IVA INCLUIDO)

APERITIVO

*Espuma de jalapeño con helado de ajo negro,
mahonesa de pepino y sashimi de caballa*

EL CAMPO Y EL MAR EN ARMONÍA

*Nuestro tomate ibicenco sobre un jugo translucido de encurtidos,
toques de sardina en salazón, nieve de queso y aceitunas líquidas*

EL OCÉANO

*Gambero rosso acompañado de ajo blanco,
tartar de remolacha y granizado de shiso morado*

LA TRADICIÓN

*Foie – Gras asado con algas, reposado sobre una cuajada de
raifort, caldo de soja fermentada y sal de avellanas*

LA FRESCURA

Gin fizz

LA SORPRESA

*Crema de café – caramelo con una ligera tierra de cacao
y helado de mascarpone*

NUESTRO FINAL MÁS DULCE



El placer de comer