

E T X E K O

Karten 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
GRAN MENÚ
GASTRONÓMICO
PARA LOS
PALADARES MÁS
ATREVIDOS

(obligatorio mesa completa)

120 € por persona (IVA INCLUIDO)

APERITIVO

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

EL CLÁSICO

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

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*

LA DEHESA

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

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*

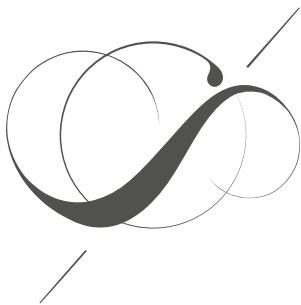
LA FRESCURA

Bombón líquido de yogurt acompañado de su crema helada a la pimienta rosa, mermelada de mango / pasión y niebla de genciana

LA SORPRESA

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

NUESTRO FINAL MÁS DULCE



El placer de comer