



BLESS
ELEMENTS

· WIND ·



BLESS

HOTEL IBIZA

APPETIZER

Crispy prawn with pico de gallo and passion fruit
Gamba crujiente con pico de gallo y fruta de la pasión

STARTER

Grilled gyozas filled with boletus and seasonal mushrooms,
sautéed in wild blackberry Cantonese sauce
*Gyozas a la parrilla rellenas de boletus y setas de temporada,
salteadas con salsa cantonesa de moras silvestres*

MAIN COURSE

Bluefin tuna chutoro with Unagi Kabayaki demi-glace,
coriander salad, and smoked piparra pepper
*Chutoro de atún rojo con demi glace de Unagi Kabayak,
ensalada de cilantro y piparra ahumada*

DESSERT

Whipped hibiscus flower ganache with red berry filling
*Ganache montada de flor de hibiscus
con interior de frutos rojos*

PAIRING

Pineapple, vanilla syrup, lime, Patrón Reposado Tequila,
smoke liqueur, and ginger beer
*Piña, sirope de vainilla, lima, Tequila Patrón Reposado,
licor humo, y Ginger beer**

80€ pax

*House wine, beer, soft drinks, and water is included — in addition to the cocktail pairing. *En caso de no desear cóctel puede optar por una bebida de su elección: vino de la casa, cerveza, refresco o agua.*

