

お
任
せ

THE ART OF OMAKASE

Cucumber, wakame and mango salad
Ensalada de pepino, wakame y mango

Tuna tiradito with rocoto sauce
and coriander sprouts
*Tiradito de atún con salsa rocoto
y brotes de cilantro*

Sea bass usuzukuri with truffled ponzu
Usuzukuri de lubina con ponzu trufado

Tempura prawn saam wrapped in shiso leaf
*Saam de gamba en tempura envuelto en
hoja de shiso*

Boletus gyoza with foie gras
and oloroso wine sauce
*Gyoza de boletus con salsa de foie
y vino oloroso*

Ikura gunkan with quail egg
Gunkan de ikura y huevo de codorniz

Red prawn nigiri with its head
sautéed in sake and soy
*Nigiri de gamba roja con su cabeza
salteada con sake y soja*

Ōtoro nigiri with 5J Iberico ham fat
Nigiri de otoro con grasa de Jamón Ibérico 5J

Smoked eel nigiri from the Ebro Delta
with dark chocolate shavings
*Nigiri de anguila ahumada del Delta del
Ebro con rayadura de chocolate negro*

Hamachi nigiri with truffle
Nigiri de hamachi con trufa

Chū-toro tea maki with quail egg
Temaki de chū-toro con huevo de codorniz

Grilled black cod guindara with hajikami
Guindara a la parrilla con hajikami

Miso soup with Galician clams
Sopa de miso y almeja gallega

Sesame and passion
Sésamo y pasión



LUXURY VODKA

BLESS

HOTEL IBIZA