1742
EXPERIENCES
BY NASSAU GROUP IBIZA

MENÚ FUEGOS ARTIFICIALES
8 DE AGOSTO

SELECCIÓN DE PEQUEÑOS BOCADOS

Ostra en ajo blanco y Módena

Manzana de royal de foie, rellena de chutney
de mango y jengibre y frutos secos

Esfera de aceituna, anchoa artesanal, tomate y piparra

Estofado de cangrejo real cubierto
de espuma de queso parmesano añejo

ENTRANTE

Cigala envuelta en panceta ibérica,
rellena de foie en un suquet con patató ibicenco

PRINCIPAL 1

Denton pescado en Ibiza bañado en una beurre blanc
con caviar, hinojo glaseado y mini puerro confitado

PRINCIPAL 2

Vaca nacional maduración en seco de 30 días,
chalota asada con fermentos, seta rellena
y espuma de mantequilla café paris

PRE-POSTRE

Sorbete de cítricos y María Luisa

POSTRE

Recreación de un bosque hecho en chocolate,
matices ácidos, ahumados y especiados

375€
(Bebida No Incluida)