



MENÚ ERIZO

BODEGA

Elaboración propia de vinagres
Uva mallorquina (Manto Negro)
Uva de Ibiza (Grec)

ENTORNO

Recuperación de plantas endémicas
Huerto
Posidonia

MARENOSTRUM

Sepia y algas
Cigala, mejillones y kodium

ORÍGENES, UN PASEO POR LA TRADICIÓN

Sal
Caza
Albufera
Judía del Ganxet y sus callos de morena

CONTUNDENCIAS

Ternera lechal y tierra
Raíces y tubérculos
Bullit de pescado ibicenco y su arroz a banda

MUNDO DULCE

Rosa e hibiscus
Algarrobo y cerezo
Cuajo, higo y nuez

BOCADOS DULCES

El menú se acompaña con diferentes panes de masa madre:
Xeixa, Pan de aceite, Semillas...
Así como agua de atmósfera

Precio 180€
Armonía líquida: 85€
IVA incluido.



ARMONÍA LÍQUIDA MENÚ ERIZO

“Blanc D’Amfora”

100% Moscatel
V.T Ibiza

“Patachula”

100% Pedro Ximénez
D.O Montilla Moriles

“Ars Collecta Rosé”

Pinot noir, Trepát, Xarel·lo
D.O Cava

“Vino Atlántico”

100% Hondarrabi Zerratia
D.O Txakoli de Bizkaia

“Vi D’Anfora”

100% Garnacha
D.O Montsant

“Velvet & Stone”

100% Bobal
D.O Manchuela

“Marqués de Murrieta Reserva”

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano
D.O.Ca Rioja

“Josefina Piñol”

100% Garnacha blanca
D.O Terra Alta

*Precio maridaje: 85€.