

Finca La Plaza

R E S T A U R A N T

ENTRANTES

|| Pan rústico, tomate Datterino, limón, albahaca 9

| Alcachofa crujiente, trufa de verano 26

Tartar de atún Bluefin, caviar de mango, crujiente de arroz, salsa picante 32
+ 30 € Caviar Oscietra Imperial 10gr

| Croquetas de berenjena a la llama 12

Jamón Iberico de bellota 'Joselito', pan caliente de higos, tomate, cítrico 36

Ensaladilla con camarones, huevo frito payés 18
+ 10 € Ventresca de atún

| Ensalada super green, kale crocante, aliño de mango 16

|| Tartar de tomate rosa mallorquín, burrata, trufa balsámica 21

| Ensalada de espinacas, menta fresca, setas shiitake, vinagreta de agave 16

PRINCIPALES

PREGÚNTANOS POR EL PESCADO Y LA CARNE ESPECIAL DEL DÍA

| Risotto de setas de temporada, mayonesa de kimchi 24

|| Tempura de gamba roja, flores de calabacín, salsa ponzu al jengibre 38
+ 30 € Caviar Oscietra Imperial 10gr

Steak tartar de ternera, panipuri 28
+ 20€ Trufa Negra Mesetericum

Costilla de Wagyu ahumada, tortillas de maíz y encurtidos 45pp

Solomillo de ternera 'Marela' madurada 30 días, patata salina ibicenca 35

| Ravioli de setas Portobello, salsa de tomate ibicenco 26

Huevo payés, caviar Baeri, patatas paja 40

Vieiras 'al Josper', setas, crema de patata y trufa 38

Lubina a la espalda cocinada al carbón, guarnición mediterranea 43pp

Calamar en textura, cebolla al jerez y su tinta 26

Pulpo a la parilla, puré de apio nabo, pimentón 28

'Hot-dog', costilla de cerdo ahumada 24

ACOMPAÑANTES

| Patatas 'Pont Neuf' 12

Puré de patata ibicenca con trufa negra 12

| Ensalada verde, tomate cherry, agave 10

| Verduras de temporada al grill 10

| Espárragos al carbón 10

| Vegano || Opción vegana disponible

Finca La Plaza

R E S T A U R A N T

STARTERS

- || Rustic bread, Datterino tomato, lemon, basil 9
- | Crispy artichoke, Summer truffle 26
- Bluefin tuna tartare, mango caviar, crispy rice, spicy sauce 32
+ 30 € Caviar Oscietra Imperial 10gr
- | Flame-grilled aubergine croquettes 12
- Ibérico 'Joselito' ham, warm fig bread, tomato, citrus fruits 36
- Shrimp salad, 'Payés' fried egg 18
+ 10 € Tuna belly
- | Super green salad, crispy kale, mango dressing 16
- || Pink Mallorcan tomato tartare, burrata, balsamic truffle 21
- | Spinach salad, fresh mint, shiitake mushrooms, agave vinaigrette 16

MAINS

ASK OUR STAFF FOR THE FISH AND MEAT SPECIALS OF THE DAY

- | Seasonal mushroom risotto, kimchi mayonnaise 24
- || Red Prawn tempura, zucchini flowers, ginger ponzu sauce 38
+ 30 € Caviar Oscietra Imperial 10gr
- Beef steak tartare, panipuri 28
+ 20€ Mesetericum Black Truffle
- Smoked Wagyu rib-eye, corn tortillas and pickles 45pp
- 'Marela' beef sirloin matured for 30 days, Ibizan salt potato 35
- | Portobello mushrooms ravioli, Ibizan tomato sauce 26
- Payés egg, Baeri caviar, straw potatoes 40
- 'Josper' roasted scallops, mushrooms, potato and truffle cream 38
- Sea bass 'a la espalda' cooked on charcoal, Mediterranean garnish 43pp
- Textured squid, onion sherry, squid ink 26
- Grilled octopus, celeriac purée, red paprika 28
- 'Hot-dog', smoked pork rib 24

SIDES

- | 'Pont Neuf' Potatoes 12
- Ibizan mashed potato with black truffle 12
- | Green salad, cherry tomato, agave 10
- | Grilled seasonal vegetables 10
- | Charcoal asparagus 10

| Vegan || Vegan option available



*From the church, follow the north star until the bushes filled with fireflies.
The garden door will draw you in.*