

LA MIRADA

- CRUDO BAR -

ENTRANTES

— STARTERS —

Ostras al natural

Fresh oysters

- 7 € -

Ostras con caviar

Oysters with caviar

- 14 € -

Ponzu y hueva de trucha.

Ponzu and trout roe

- 10 € -

Vinagreta de Chalota.

Shallot vinaigrette

- 11 € -

Boquerón, mantequilla de anchoa, pan crujiente

Boquerón, anchovy butter, crusty bread

- 7 € -

Brioche de steak tartar, yema curada, pickles.

Steak tartare brioche, cured egg yolk, pickles.

- 16 € -

Bocata de calamar crujiente, coleslaw, mahonesa de yuzu.

Crispy calamari sandwich, coleslaw, yuzu mayonnaise.

- 14 € -

Berenjena frita, miel de caña, salmorejo.*

Fried eggplant, cane honey, salmorejo.

- 14 € -

**Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero*
Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter

En caso de contar con alguna alergia y/o intolerancia alimentaria,
por favor póngase en contacto con nuestro personal para más información.

If you have any allergies and/or food intolerances,
please contact our staff for more information.

TIRADITOS

Bonito soasado, ponzu de tomate, huevas de trucha
Seared bonito, tomato ponzu, trout roe
- 19 € -

Sashimi de calamar, yema curada, tempura
Squid sashimi, cured yolk, tempura
- 21 € -

Ventresca de atún, tomate ramillete, pan frito
Tuna belly, tomato bouquet, fried bread
- 29 € -

Hamachi, jugo de piparras, codium, perejil
Hamachi, piparra juice, codium, parsley
- 23 € -

Vieiras, escabeche de azafrán, quinoa suflada
Scallops, saffron marinade, souffled quinoa
- 32 € -

Quisquillas al natural,
escabeche de codorniz, maíz, caviar
Natural shrimps, marinade quail, corn, caviar
- 32 € -

**Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero
Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter*

— DE NUESTRA HUERTA FROM OUR GARDEN —

Ensalada de kimchie casero.*

Homemade kimchi salad.

- 12 € -

Tomate payés, emulsión de lechuga, aguacate.*

Country tomato, lettuce emulsion, avocado.

- 14 € -

Puerro confitado, ajo blanco, jengibre.*

Confit leek, white garlic, ginger.

- 17 € -

RAW

Bonito soasado, ponzu de tomate, huevas de trucha.

Roasted bonito, tomato ponzu, trout roe.

- 21 € -

Vieiras, escabeche de azafrán, quinoa suflada.

Scallops, saffron escabeche, puffed quinoa.

- 32 € -

Ventresca de atún, grasa de jamón Ibérico,
yema de huevo, caviar

Tuna belly, Iberian ham fat, egg yolk, caviar

- 38 € -

Hamachi tartar, vinagreta de chalota, limón salmuera,
shisho.

Hamachi tartare, shallot vinaigrette, lemon brine, shisho

- 25 € -

**Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero
Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter*

POSTRES — DESSERTS —

Flan, miso, soja, algarroba*

Flan, miso, soy, carob.

- 12 € -

Melón, hierbas ibicencas, infusión de aromáticas.*

Melon, Ibiza herbs, aromatic infusion.

- 12 € -

Nieve de coco, flor de sauco, sorbete de yuzu*

Coconut snow, elderflower, yuzu sorbet

- 14 € -

**Opción vegana o vegetariana disponible, pregunte al camarero
Vegan or vegetarian option available, please ask the waiter*

*En caso de contar con alguna alergia y/o intolerancia alimentaria,
por favor póngase en contacto con nuestro personal para más información.*

*If you have any allergies and/or food intolerances,
please contact our staff for more information.*