



Geröstetes Brot mit Tomate, Olivenöl oder Alioli

2,5€ pp

## ZUM BEGINN DER REISE

	pisco 4 und	ración 6 und
<b>CECINA-KROKETTE</b> Cremig, intensiv und voller Geschmack	12,00	16,50
<b>KNUSPRIGER ENTEN-WONTON</b> Goldbraun und knusprig außen, saftig im Kern	12,00	15,50
<b>PATATÓ BRAVO</b> Unsere Interpretation der klassischen Patatas Bravas	7,50	9,50
<b>MIX PISCOLABIS (je 2 Stück)</b> Kleine Genussmomente zum Auftakt der Reise		15,00
<b>Kantabrische sardellen mit geräucherter butter.</b> Serviert mit warmem, geröstetem Brot.		24,00
<b>WAGYU CECINA VON SANTA ROSALÍA</b> Die eleganteste Form von gereiftem Rindfleisch	18,00	27,00
<b>JAPANISCHE WAGYU SHABU SHABU SUPPE</b> Heiße Brühe, asiatische Pilze und feine Wagyu-Scheiben		24,00
<b>BRIOCHE mit GEREIFTER TXULETA</b> Über Feuer angebratenes Dry-Aged-Rind, warmes Brioche und Trüffel-Mayonnaise	11,00	21,00
<b>GRÜN, FRISCH &amp; KNUSPRIG</b>	<b>pisco</b>	<b>ración</b>
<b>KNUSPRIGER BROKKOLI &amp; KALE MIT TERIYAKI-SAUCE</b> Intensiv, knusprig und voller Umami	9,50	16,00
<b>FRISCHER SPINAT &amp; TEMPURA-GARNELEN MIT WÜRZIGER MAYO</b> Knusprig, cremig und voller Kontraste	16,00	24,00
<b>IBERISCHER PORK BELLY, BLATTSALATE &amp; ANTICUCHERA-VINAIGRETTE</b> Zartschmelzender Schweinebauch, Ibiza-Sprossen und peruanische Frische		19,00



## MEER, ROH & MARINIERT

<b>LEICHT MARINIERTE MAKRELE AUS IBIZA</b>	17,00
Ein bescheidener Fisch, in Luxus verwandelt	
<b>CARPACCIO VOM GAMBUSÍ AUS IBIZA</b>	29,50
Mildes Chiliöl, Meeresplankton und Kaviar	
<b>KNUSPRIGES NIKKEI-THUNFISCH-TATAR</b>	24,00
Thunfisch-Tatar, Mango und Avocado auf knusprigem Garnelenbrot	
	6 piezas      8piezas
<b>CAN PISCOLABIS THUNFISCH-SASHIMI</b>	18,00      23,00
Zitrus-Soja, frischer Ingwer und flash-seared nach Nobu-Art	
<b>UNSER TIRADITO vom AMBERJACK &amp; gelber chili</b>	17,50
Amberjack aus Ibiza mit frischer gelber Chili-Zitrus-Sauce	

## DIE WÄRMERE SEITE DER REISE

<b>THAI RED CURRY MIT HUHN &amp; GEMÜSE</b>	19,50
Kokosmilch, Thai-Gewürze und aromatischer Basmatireis	
<b>THAI RED CURRY MIT GARNELEN &amp; GEMÜSE</b>	21,00
Kokosmilch, Thai-Gewürze und aromatischer Basmatireis	
<b>NIKKEI GEMÜSE-WOK MIT GERÖSTETEN NÜSSEN</b>	18,50
Knuspriges Wok-Gemüse, Shirataki-Nudeln und eine karamellierte Umami-Glasur	



## AUS DEM MITTELMEER & VOM GRILL

<b>AMBERJACK AUS IBIZA</b>	31,00
Sanft gegrillt, Gemüse vom Feuer, Kartoffelpüree und warme Escabeche-Sauce	
<b>GEGRILLTER STEINBUTT</b>	32,00
Gemüse vom Feuer und knuspriges Kartoffel-Millefeuille	
<b>GEGRILLTER LACHS MIT TERIYAKI-SAUCE</b>	23,00
Wok-Gemüse & Gebratener Reis	
<b>THAI-STECHROCHEN AUS IBIZA</b>	28,00
Geräuchertes Süßkartoffelpüree, Grillgemüse und unsere Thai-Sauce	
<b>CRISTÓBAL COLÓN OKTOPUS</b>	29,50
Gegrillter Oktopus aus Ibiza, seidiges Kartoffelpüree und Anticuchera-Sauce	

## FLEISCH, FETT & REIFUNG

<b>IBERISCHE SCHWEINEBÄCKCHEN IM EIGENEN JUS</b>	24,00
Kartoffelpüree, Rotwein-Schalotten und kräftiger Jus	
<b>GALICISCHES RINDERFILET</b>	33,00
Gemüse vom Feuer und knuspriges Kartoffel-Millefeuille	
<b>BLACK ANGUS SHORT RIB LANGSAM GEGART BEI NIEDERTEMPERATUR</b>	32,00
Kartoffelpüree, Rotwein-Schalotten und kräftiger Jus	
<b>DRY-AGED Galicisches TXULETA</b>	100 €/kg
Gemüse vom Feuer und knuspriges Kartoffel-Millefeuille	

Wir arbeiten mit frischen Produkten und limitierter Verfügbarkeit.  
Einige Gerichte können je nach Markt und Saisonalität variieren.  
Entdecken Sie auch unsere Empfehlungen außerhalb der Karte.



## MENÚ Piscoclásics

### Mix Pisco Labis

Kantabrische Sardellen, Butter & warmes Brot

Wagyu Cecina von Santa Rosalía

Frischer Spinat & Tempura-Garnelen mit würziger  
Mayo

Unser Tiradito vom Amberjack & gelber Chili

Can Pisco Labis Thunfisch-Sashimi

Brioche mit gereifter Txuleta & Trüffel

Käsekuchen/Torrija/Pisco crunchy

60€ p.p

## MENÚ PiscoTXULETA

### Mix Pisco Labis

Japanische wagyu shabu shabu suppe

Wagyu Cecina von Santa Rosalía

Brioche mit gereifter Txuleta & Trüffel

Dry aged Galicisches TXULETA 600gr

Käsekuchen/Torrija/Pisco crunchy

70 € p.p

## UNSERE PISCO CRUNCHY

### Pisco Crunchy Flaó

Der legendäre ibizenkische Käsekuchen, neu interpretiert – kalt und knusprig

7€

### Pisco Crunchy Chocolate Pasión

Schokolade, Zitrusaromen und Valrhona-Guanaja-Überzug

7€

### Pisco Crunchy Tropical

Exotische Früchte, Frische und Valrhona-Mandelüberzug

7€

## LASSEN SIE NOCH PLATZ FÜR DESSERT

### Dulcey Blond Chocolate Cheesecake

Mit Madagascar-Vanilleeis

8€

### Unsere karamellierte Torrija

Mango-Crème pâtissière und Eis von Leche Merengada

8€