

# MENÚ IBON

DE LA MAR Y DE LA TIERRA

Menú degustación para dos o más personas,  
con algunos de nuestros platos más  
representativos y propuestas exclusivas.

## ENTRANTES

### ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA

Zamburinas frescas asadas a la plancha, aderezadas con una mezcla de ajo y perejil.

### TARTAR DE ATÚN ROJO CON ALGA WAKAME

Atún rojo fresco, sazonado con salsa de soja y emulsión de wasabi, sobre una base de alga wakame.

### PULPO A L HORNO CON PIMENTÓN Y PARMENTIER

Pulpo tierno asado al horno con pimentón, acompañado de parmentier de patata suave.

## PRIMER PLATO (A elegir)

### BOGAVANTE

1/2 Bogavante a la plancha, acompañado de mantequilla aromatizada con limón y perejil fresco.

### Ó SOPA DE MARISCOS

Sopa cremosa de mariscos (langosta, camarones, almejas), con un toque de azafrán y hierbas frescas.

## INTERLUDIO REFRESCANTE

### SORBETE DE LIMÓN Y ALBAHACA

Un sorbete refrescante de limón con un toque de albahaca, ideal para limpiar el paladar.

## SEGUNDO PLATO (A elegir)

### SOLOMILLO DE VACA A LA PLANCHA CON FOIE Y SALSA DE VINO TINTO

### Ó CORVINA GRATINADA CON VERDURITAS DE TEMPORADA

## POSTRE (A elegir)

### COULANT DE CHOCOLATE

Coulant casero de chocolate con su corazón fundido, acompañado de helado de vainilla artesanal.

### Ó TARTA DE QUESO AZUL

Tarta de queso azul con base de galleta Lotus, acompañada de helado de grosella negra.

Precio del menú (Sin incluir bebida) 85€ / persona

Menú con maridaje +25€ / persona

El maridaje consiste en una selección de vinos de nuestro maître, diseñada para potenciar al máximo los sabores y hacer que vuestra experiencia gastronómica sea más placentera y memorable si cabe.

No dude en comentarnos cualquier preferencia o alergia. En la medida de lo posible, adaptaremos el menú a sus necesidades.