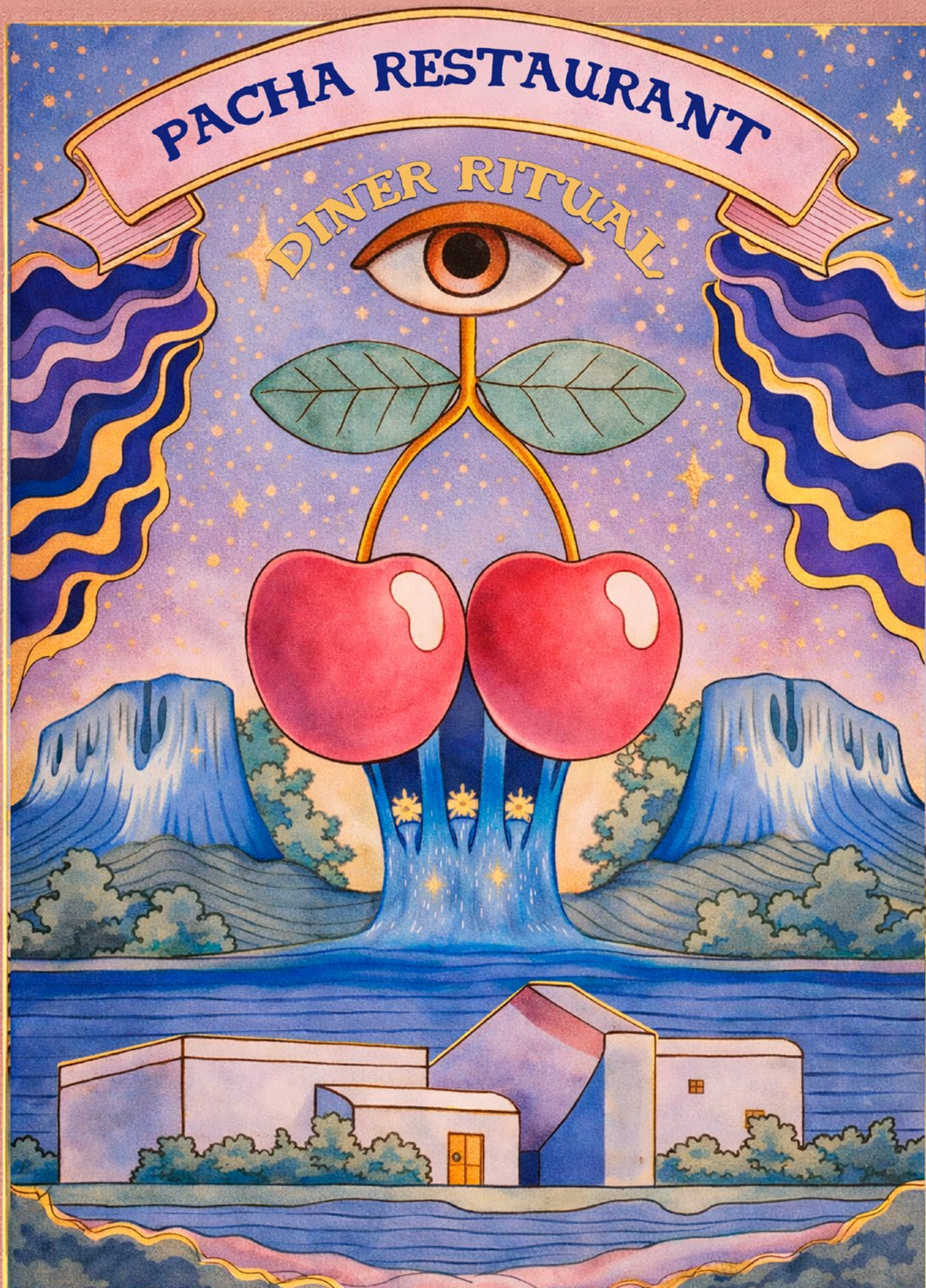




UN VIAJE SENSORIAL ENTRE JAPÓN Y EL MEDITERRÁNEO, IMPREGNADO DEL RITMO VIBRANTE DE IBIZA

PRELUDE

PAN DE MASA MADRE Mantequilla a las Hierbas Ibicencas	7€
EDAMAME Sweet Chili	8€
ALCACHOFA Brasa Ají Amarillo, Furikake	10€
JAMÓN Ibérico	35€
RUBIA GALLEGA	20€

FIRST BEATS

EL CAPRICHIO Takoyaki de Pulpo y Gamba Roja	12€/3u.
TIRADITO DE PESCADO DEL DÍA Aguacate a la Brasa, Aliño de Albahaca	28€
TARTAR DE ATÚN Guacamole Nikkei, Nori Crujiente	25€
SSAM DE PANCETA Tártara Picante, Shiitake Encurtido	18€
CORN RIBS Josper Mantequilla de Harissa, Miel	11€

CHERRY SUSHI BAR

SALMON FLAME & AJÍ AMARILLO Nigiri	8€/2u.
HAMACHI GREEN CURRY Nigiri	8€/2u.
VEGGY PLEASE Maki Berenjena Confitada y Marinada en Soja, Jengibre, Cilantro y Agave	17€
DYNAMITE TUNA Uramaki Atún, Pepino	25€
RAINBOW Uramaki Langostino, Hamachi, Aguacate	18€
FANKIMAKI Futomaki Langostino, Aguacate	20€

HOT STAGE

PACHASANDO Lomo de Atún, Salsa Barbacoa Japonesa Casera	28€
WAGYU SMASH BURGER Queso Cheddar, Pepinillos, Salsa Secreta del Chef	32€

SIDE BEATS

PATATAS TRUFADAS Fritas	8€
BONIATO Frito Mayonesa de Vainilla	7€

SWEET ENCORE

EL CHOCOLATE

10€

Cookie, Cremoso de Chocolate, Caramelo de Algas

LA LAVANDA

10€

Helado, Caramelo Umami, Palomitas Caramelizadas

SERVICE CHARGE

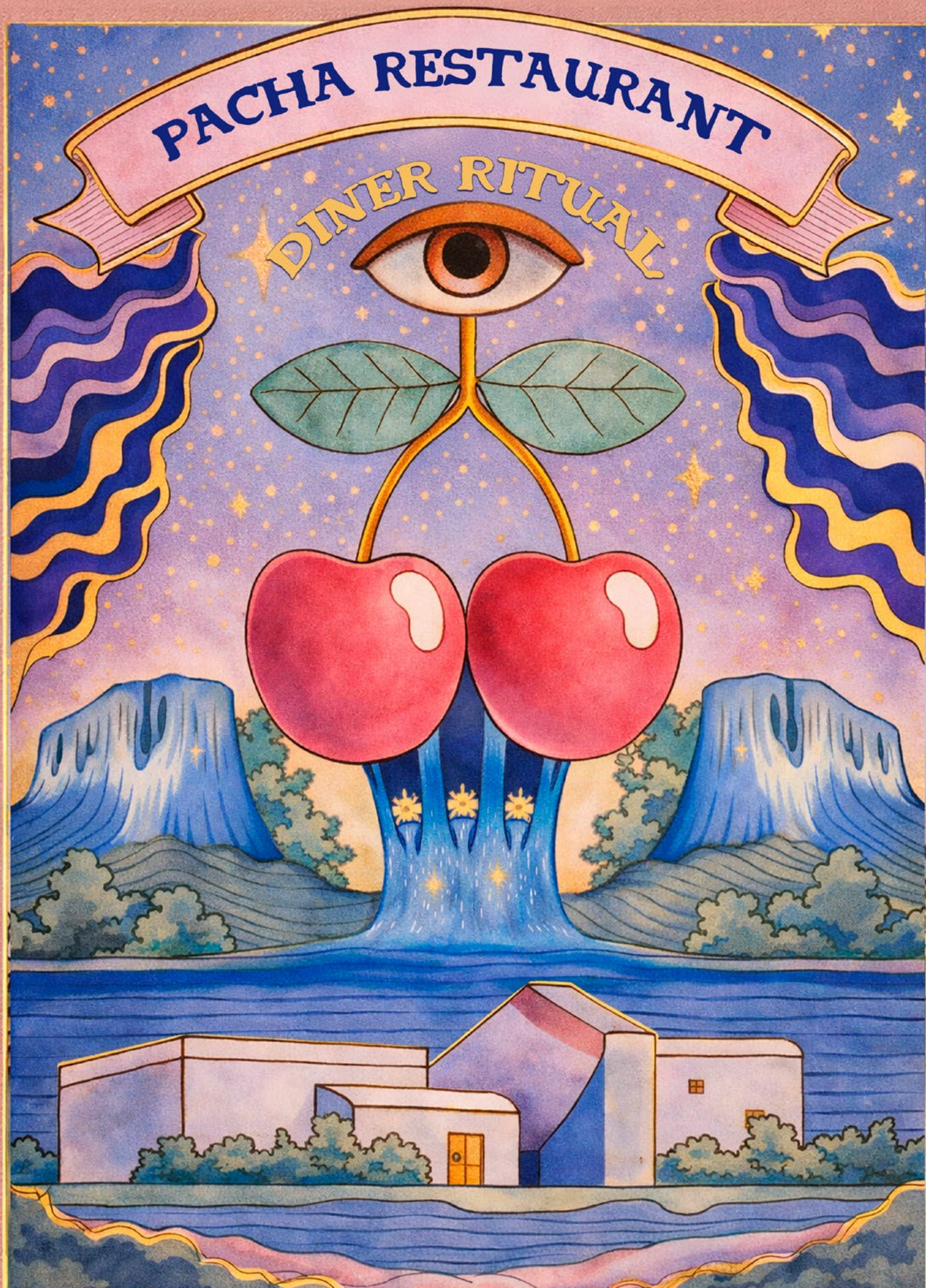
Se añadirá un cargo del 10% por servicio a la factura final.

El cargo por servicio es un pago discrecional por los servicios prestados por nuestro personal.

Si desea eliminar o modificar el importe, comuníquelo al personal del establecimiento.

El pago de la factura final implica la aceptación del cargo por servicio.

Consulte los alérgenos con nuestro personal.



A SENSORY JOURNEY BETWEEN JAPAN AND THE MEDITERRANEAN, INFUSED WITH THE VIBRANT RHYTHM OF IBIZA

PRELUDE

SOURDOUGH BREAD Ibizan Herb Butter	7€
EDAMAME Sweet Chilli	8€
ARTICHOKE Grilled Ají Amarillo, Furikake	10€
JAMÓN IBÉRICO Iberian Cured Ham	35€
RUBIA GALLEGA Galician Blonde Beef	20€

FIRST BEATS

EL CAPRICHIO Octopus & Red Prawn Takoyaki	12€/3 pcs
CATCH OF THE DAY TIRADITO Grilled Avocado, Basil Dressing	28€
TUNA TARTARE Nikkei Guacamole, Crispy Nori	25€
PORK BELLY SSAM Spicy Tartare, Pickled Shiitake	18€
CORN RIBS Josper Harissa Butter, Honey	11€

CHERRY SUSHI BAR

SALMON FLAME & AJÍ AMARILLO Nigiri	8€/2 pcs
HAMACHI GREEN CURRY Nigiri	8€/2 pcs
VEGGY PLEASE Maki Soy-Marinated Aubergine Confit, Ginger, Coriander & Agave	17€
DYNAMITE TUNA Uramaki Tuna, Cucumber	25€
RAINBOW Uramaki King Prawn, Hamachi, Avocado	18€
FANKIMAKI Futomaki King Prawn, Avocado	20€

HOT STAGE

PACHASANDO Tuna Loin, Homemade Japanese BBQ Sauce	28€
WAGYU SMASH BURGER Cheddar Cheese, Pickles, Chef's Secret Sauce	32€

SIDE BEATS

TRUFFLE FRIES Fried	8€
SWEET POTATO Fried Vanilla Mayonnaise	7€

SWEET ENCORE

CHOCOLATE

10€

Cookie, Chocolate Cream, Seaweed Caramel

LAVENDER

10€

Ice Cream, Umami Caramel, Caramelised Popcorn

SERVICE CHARGE

A 10% service charge will be added to your final bill.

The service charge is a discretionary payment for the service provided by our staff.

If you wish to remove or change the amount, please let a member of our team know.

Payment of the final bill implies acceptance of the service charge.

Please ask our team about allergens.