

# ΕΤΧΕΚΟ

*Martin Perasakogi*

AT BLESS HOTEL IBIZA



Cooking has  
no *borders*,  
but it has to  
have roots

*La cocina no tiene fronteras,  
pero tiene que tener raíces*

*Martin Perasatoqui*



## From Lasarte to *la Isla Bonita*

Etxeko means "homemade" and is the outcome of Martín Berasategui's dream, which was born in the old part of San Sebastián more than 45 years ago.

Etxeko Ibiza brings together the most characteristic flavours of the Basque chef's cuisine and is a tribute to his origins and to the island, as it incorporates the best raw materials from Ibiza.

The best of both parts of the peninsula directly on your plate.

*Etxeko significa "hecho en casa" y es el fruto del sueño de Martín Berasategui que nace en la parte vieja de San Sebastián desde sus inicios hace ya más de 45 años.*

*Etxeko Ibiza reúne los sabores más característicos de la cocina del chef vasco y supone un homenaje a sus orígenes y a la isla, puesto que incorpora las mejores materias primas de Ibiza.*

*Lo mejor de las dos partes de la Península directamente en su plato.*



## *An idyll with Ibiza's product*

Etxeko's menus are dictated by nature and the Ibizan sea. Martín Berasategui's proposal transports us towards tradition and innovation, with nods to the Mediterranean, the sea that surrounds us.

Tight meats, bright-eyed fish, stalks, herbs, vinaigrettes... Succulent preparations cooked with respect for the local produce, whose quality is the star of our dishes that condense the best of the Pitiusa islands and the versatility of Basque cuisine.

*Los menús de Etxeko vienen dictados por la naturaleza y la marejada ibicenca. La propuesta de Martín Berasategui nos transporta hacia la tradición y a la innovación, con guiños al Mediterráneo, mar que nos rodea.*

*Carnes prietas, pescados de ojos brillantes, tallos, hierbas, vinagretas... Preparaciones succulentas cocinadas con respeto hacia el producto local, cuya calidad es la estrella de nuestras elaboraciones que condensan lo mejor de las islas pitiusas y la versatilidad de la cocina vasca.*

# Origen *Menu* • 150€

Our selection of bread and butter  
*Nuestra selección de panes y mantequillas*

Pickled and natural mussel creamy sauce  
*Cremoso de mejillón escabechado y al natural*

Crunchy violet potato with salt-cured prawns  
*Crujiente de patata violeta con gamba curada a la sal*

False tomato macaron with smoked salmon  
*Falso macaron de tomate con salmón ahumado aderezado*

Black pudding fritter with yuzu and camomile  
*Buñuelo de morcilla con yuzu y manzanilla*

Red tuna in tartar with caper and anchovy sauce  
*Atún rojo en tartar con jugo de alcaparra y anchoa*

Oxtail cannelloni with acorn-fed iberian ham and boletus soup  
*Canelón de rabo de toro con sopa de jamón ibérico y boletus*

Grilled hake, coconut, red curry and razor clams  
*Merluza asada a la parrilla, coco, curry rojo y navajas*

Roasted sirloin with chard chlorophyll, cheese and iberics sauce  
*Solomillo asado con clorofila de acelgas, quesos y salsa de ibéricos*

Basil water with raw almond creamy sauce and lemon peel ice cream  
*Agua de albahaca con cremoso de almendra cruda y helado de cáscara de limón*

Juniper custard with white chocolate and citrus custard  
*Cremoso de enebro, chocolate blanco y cítricos*



# Grand Menu • 195€

Our selection of bread and butter  
*Nuestra selección de panes y mantequillas*

Pickled and natural mussel creamy sauce  
*Cremoso de mejillón escabechado y al natural*

Crunchy violet potato with salt-cured prawns  
*Crujiente de patata violeta con gamba curada a la sal*

False tomato macaron with smoked salmon  
*Falso macaron de tomate con salmón ahumado aderezado*

Black pudding fritter with yuzu and camomile  
*Buñuelo de morcilla con yuzu y manzanilla*

Red tuna in tartar with caper and anchovy sauce  
*Atún rojo en tartar con jugo de alcaparra y anchoa*

Oyster with wasabi emulsion and sea lettuce crisp  
*Ostra con emulsión de wasabi y crujiente de lechuga de mar*

Baby shrimps on fennel curd, prawn bisque and citrus  
*Quisquillas en cuajada de hinojo, bisque de carabinero y cítricos*

Oxtail cannelloni with acorn-fed iberian ham and boletus soup  
*Canelón de rabo de toro con sopa de jamón ibérico y boletus*

Grilled sea bass with scallop tartar and potatoes pureé  
*Lubina asada con tartar de vieira y cremoso de patatas*

Lamb chop with ginger carrots and potato and bacon millefeuille  
*Chuleta de cordero con zanahorias al jengibre  
y milhojas de patata y tocineta*

Basil water with raw almond creamy sauce and lemon peel ice cream  
*Agua de albahaca con cremoso de almendra cruda  
y helado de cáscara de limón*

Chocolate and cinnamon mousse with coffee cream  
*Mousse untuosa de chocolate y canela con crema de café*