





## ¡BIENVENIDO!

¡Estás sentado en el mejor sitio para conocer los sueños del chef Dani García! Cuando un cocinero como él viaja por el mundo es seducido por alimentos y platos capaces de hacerle soñar en una cocina sin fronteras.

Entre tus manos tienes la Guía de Viajes de la cocina soñada por Dani García. Disfruta con libertad de una cocina global sin salir de Ibiza. ¡Buen viaje!

Cocina:

DANI GARCÍA  
Chef Partner

DANIEL RAMÍREZ  
Chef BiBo Ibiza Bay

Sala:

PEDRO CASTRO  
Restaurant Manager

# BRIOCHES

## BRIOCHE COJONUDO

Desmigado de chorizo de Ronda, cebolla dulce, salsa chipotle y huevo frito de codorniz.

## BRIOCHE DE RABO DE TORO

Brioche de rabo de toro desmigado, láminas de champiñón, salsa DG y rúcula.



Precios en €. 10% IVA incluido.



# VERDE QUE TE QUIERO VERDE

## ENSALADA DE TOMATE PAGES

Ensalada de tomate pages, salsa de aceituna y naranja.

## CRUDITÉS DE MINI VERDURAS

Crudites de mini verduras y salsa muhammara.

## PUERRO ASADO

Puerro asado, salsa gribiche mediterránea y burrata.

## GUACAMOLE HECHO EN MESA

Guacamole hecho en mesa y torreznos de Soria.

## ENSALADA BIMÍ Y KALE

La verdura más sana del mundo y Kale, aliñada con mostaza y miel de flores, cacahuets y sésamo.

## ARROZ CREMOSO VEGETAL

Arroz cremoso de verduras de temporada.

# RAW BAR & MARISCOS

OSTRAS VIVAS EN BIBO

AL NATURAL

ALIÑADAS CON UN TOQUE BIBO

- Pípirrana picante
- Mignonette
- Caviar (5g)

TARTAR DE GAMBA ROJA DE IBIZA

Tartar de gamba roja de Ibiza, curry de Madras y caviar (15g).

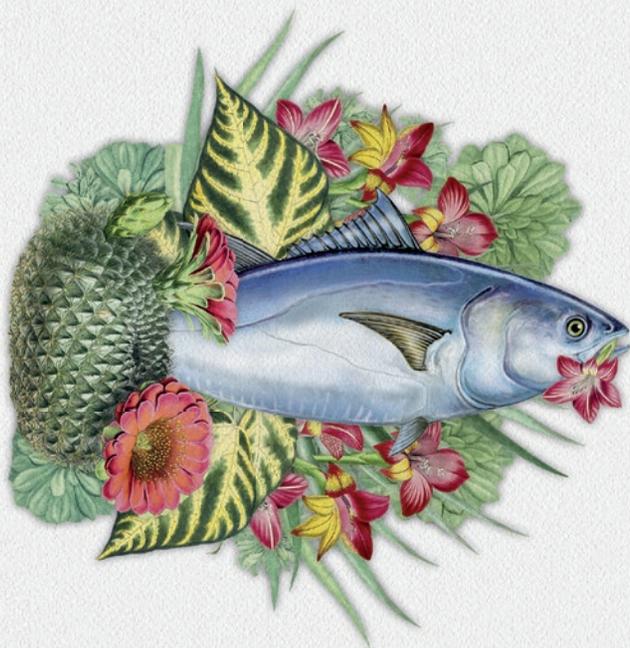
TARTAR DUO DE ATÚN ROJO

Tartar de ventresca y descargamento de atún rojo de almadraba, soja blanca y AOVE.

Extra de caviar 15g.

CEVICHE DE CORVINA Y AJÍ AMARILLO

Ceviche amarillo de corvina, maíz fresco y seco, manzana verde, tomate seco y jalapeños.



### GAMBA ROJA DE IBIZA

Gamba roja de Ibiza a la sal, cocida, plancha o brasa.

### LATA DE CAVIAR 30G

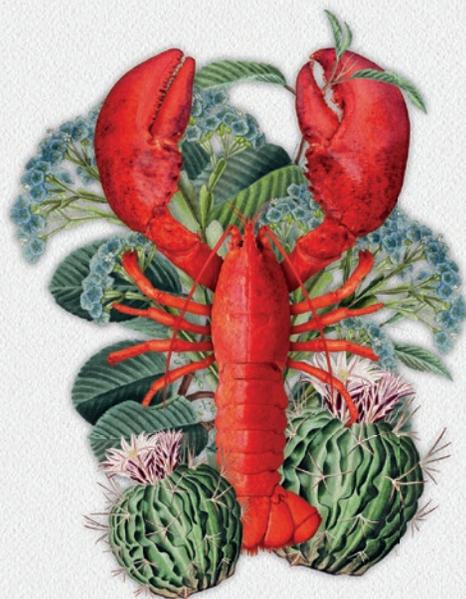
- Blinis y chantilly de eneldo.
- Gelee de champagne y láminas de pan tostado.

### ANCHOAS 00

Anchoas 00, trufa negra y pan brioche.

### ENSALADILLA DE CANGREJO

Ensaladilla de cangrejo real y aguacate helado  
Extra de caviar 15gr



Todo nuestro atún rojo salvaje proviene de la Almadraba de Cádiz y ha sido capturado según el sostenible método de la Almadraba, una técnica que se remonta a tiempos pre-romanos.

#### PREVENCIÓN DE ANISAKIS

En BIBO Ibiza se congela el pescado que se va a consumir crudo, semicrudo, ahumado, marinado, escabechado o salado, a una temperatura igual o inferior a  $-20^{\circ}\text{C}$  durante al menos 24 horas, según establece el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades



# LA FRITURA ANDALUZA

## **CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN**

Croquetas cremosas y polvo seco de tomate.

## **LANGOSTINOS FRITOS ESTILO ROBUCHON**

Langostinos de Sanlúcar envueltos en albahaca fresca y pasta brick.

## **LUBINA FRITA ENTERA**

Nuestra clásica lubina entera macerada en el adobo de mi madre con un toque de salvia.



# PESCADO Y MARISCO DE LA LONJA DE IBIZA

LUBINA A LA SAL O A LA BRASA

LANGOSTA DE IBIZA A LA BRASA

LENGUADO A LA BRASA O A LA PLANCHA

SAN PEDRO A LA BRASA O FRITO

RODABALLO A LA BRASA O ASADO

# CARNES SELECCIONADAS POR DANI GARCÍA

## CHULETÓN DE VACA VIEJA

Chuletón de 1,3kg asado a la brasa.

## PRESA IBÉRICA A LA BRASA

Presca de cerdo ibérico 100% a la brasa.

## SOLOMILLO A LA BRASA

200gr de solomillo de ternera asado a la brasa.



# GUARNICIONES

LECHUGA VIVA

PATATAS FRITAS, PARMESANO Y SAL DE TRUFA

PURÉ DE PATATA

PIMIENTOS ASADOS AL CARBÓN

BIMI BRASA Y AOVE

PIMIENTOS DEL PADRÓN FRITOS



# SALSAS

JUGO DE CARNE

SALSA DE PIMIENTA VERDE

BEARNESA

BEURRE BLANC DE PALO CORTADO

# POSTRES

## PIÑA ASADA AL CARBÓN

Piña asada al carbón, maracuya y caramelos refrescantes.

## ARROZ CON LECHE

Cremoso arroz con leche fresca de vaca, vainilla de Tahití, frambuesa en polvo y cítricos.

## FRUTA DE TEMPORADA Y CHANTILLY

Bandeja de fruta según la temporada y chantilly para dipear.

## EL FLAN QUE QUERIA SER TOCINO DE CIELO

Tocino de cielo, yuzu, galleta de clavo y albahaca.

## MOUSSE DE CHOCOLATE Y VAINILLA

(recomendado para 2 personas)

Mousse tradicional de chocolate 70% y nata avainillada.



