

# FOOD FREQUENCY

## DELICATESSEN

### JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA (100 gr)

Iberian Ham 100% acorn feed  
(12 meses de curación en Guijuelo y 24 en Jabugo)

\*Servido con pan de cristal y tomate rallado

\*Served with pan de cristal and tomato

**64 €**

### OSTRAS NATURALES N3 (Francia)

Fresh natural oyster N3 (France)

\*Con soja picante o con limón

\*With spicy soja or lemon

**8 €**

**por pieza (per piece)**

### OSCIETRA CAVIAR

30 gr	50 gr	100 gr
130 €	230 €	420 €

### BELUGA CAVIAR

30 gr	50 gr	100 gr
250 €	370 €	750 €

# 528

GARDENS | SHOW | CLUB

## A COMPARTIR / TO SHARE

### PEQUEÑOS BOCADOS SOBRE HIELO SECO 44 € (LITTLE BITES ON DRY ICE)

**Tartar de wagyu en pan de croissant con foie y perlas de aceite guindilla**  
(Wagyu tartare in croissant bread with foie and chili oil pearls)

**Higo relleno de cangrejo real, mayonesa cebollino, hinojo y tenkatsu**  
(Figs filled with king crab, chive mayonnaise, fennel and tenkasu)

**Esfera de bloody mary con perlas de sorbete de apio**  
(Bloody Mary sphere with celery sorbet pearls)

### ENSALADAS CRUJIENTES 42 € (CRISPY SALADS)

**Patacón crujiente con berenjena a baja temperatura, hummus de judías, mermelada de berenjena y queso de cabra ibicenca.**  
(Crunchy "patacon" with slow cooked eggplant, bean hummus, eggplant marmalade and local goats cheese)

**Crujiente de tinta de calamar con verduras encurtidas, vinagreta de shiso morado y "peix sec" de Formentera.**  
(Crunchy squid ink rice paper with pickled vegetables, purple shiso vinaigrette and Formentera "peix sec")

**Crujiente de jamón ibérico con láminas de jamón, puré de boniato, anacardos y yema de huevo payés.**  
(Crunchy Iberian ham topped with fresh Iberian ham, sweet potato puree, cashew, and "payes" egg yolk)

### LOS DONUTS DEL 528 (1 pieza) (528 DONUTS. 1 piece)

**Donuts relleno de tartar de tomate y alcaparras con polvo de tomate 15 €**  
(Tomato and caper tartar donut with tomato powder)

**Donuts relleno de caviar ahumado y burratina con polvo de caviar 30 €**  
(Smoked caviar and burratina donut caviar powder)

**Donuts relleno de sobrasada cerdo negro ibicenco con polvo de sobrasada 15 €**  
(Black Ibizan pork "sobrasada" donut with "sobrasada" powder)

**\*\* Todos los platos a compartir son mínimo para 2 personas**  
**\*\* All sharing dishes are minimum for 2 people**

# 528

GARDENS | SHOW | CLUB

**LA PASTA DE LA NONNA MARIA  
(PASTA FROM NONNA MARIA)**

52 €

**Cappelletti con ricotta y espinacas, almendras  
de ibiza y salsa holandesa**

(Cappelletti filled with ricotta and spinach, Ibizan almonds and hollandaise sauce)

**Raviolo de tinta de calamar y cigala ibicenca con bisque asiatico**

(Squid ink ravioli with Ibizan prawn and Asian bisque)

**Raviolo de ragú de costillar asado en su jugo de carne y crema de foie**

(Beef ribs ragu ravioli with foie cream)

**“LOS FRITOS” DE LA TORRE DEL PIRATA  
 (“LOS FRITOS” FROM THE PIRATE TOWER)**

48 €

**Patata Ibicenca fritas con huevo payes (foie o jamón ibérico)**

(Ibizan broken eggs with local fries, foie or iberian ham)

**\*upgrade to caviar Oscietra**

+28 €

**Falafel con hummus y pesto picante de hierbas**

(Falafel with hummus and spicy herb pesto)

**Sandwich crujiente de arroz de sushi con salmón marinado y salmón  
ahumado, queso crema y huevas de salmón imperial**

(Crispy sushi sandwich with marinated and smoked salmon, cream cheese and imperial salmon roe)

**Empanada argentina de pollo payés con azafrán Ibicenco,  
pimiento y patatas**

(Argentinian empanada filled with local chicken, saffron, pepper and potato)

**LA PAYESA Y SUS TACOS  
(THE PAYESA AND HER TACOS)**

44 €

**Taco de plátano macho y jackfruit al pastor, frijoles refritos con chorizo  
vegano y salsa de piña asada con pimiento de piquillo y cilantro**

(Plantain taco with jackfruit al pastor, fried beans with vegan chorizo and grilled pineapple sauce and piquillo pepper)

**Taco de jicama con cangrejo de caparazón blando en tempura,  
pico de gallo con thai dressing y guacamole con mayonesa de chipotle**

(Soft shell crab tempura jicama taco, guacamole, pico de gallo with thai dressing and chipotle mayonnaise)

**Taco de maíz con barbacoa de cabrito Ibicenco y frijoles  
refritos con sobrasada y salsa borracha al mezcal**

(Corn taco with Ibizan barbequed goat and fried beans topped with “sobrasada” and mezcal sauce)

**\*\* Todos los platos a compartir son mínimo para 2 personas**

**\*\* All sharing dishes are minimum for 2 people**

**528**

GARDENS | SHOW | CLUB

## PRINCIPALES / MAINS

### RÍNDETE A NOSOTROS / SURRENDER TO US

**“Pesca del día” cocinado a baja temperatura con aguacate ahumado y beurre blanc cítrica** 83 €

(Fresh catch of the day slow cooked with smoked avocado and citrus beurre blanc)

**Bogavante azul con patata ibicenca, huevo frito payés y polvo de sobrasada** 121 €

(Blue lobster with broken eggs and “sobrasada” powder)

**Corazón de Rib Eye a la parrilla y milhojas de patata payesa con coliflor a la mantequilla y berenjena baby al escabeche** 80 €

(Grilled Rib Eye heart cut with local potato millfeuille and buttered cauliflower, with baby marinade eggplant)

**Tapa de Black Angus a la parrilla con puré de patata payesa y tuétano, trufa, salsa Criolla** 75 €

(Grill Black Angus cap with bone marrow and potato puree, truffle and Criolla sauce)

**Pappardelle relleno de ricotta y setas con salsa de trufa y parmesano** 48 €

(Pappardelle filled with ricotta and mushrooms topped with truffle and parmesan sauce)

# 528

GARDENS | SHOW | CLUB



## GUARNICIONES / SIDE DISHES

12 €

### **Puré de patata con trufa**

(Potato puree with truffle)

### **Patata frita con mayonesa chipotle**

(Fries with chipotle mayonnaise)

**\*Ask to upgrade your fries**

### **Arroz basmati con lemongrass**

(Basmati rice with lemongrass)

### **Verduras al grill o vapor**

(Grilled or steamed vegetables)



# 528

GARDENS | SHOW | CLUB



## POSTRES / DESSERTS

### LOS INOLVIDABLES / THE UNFORGETTABLE

#### UN VEGANO EN IBIZA (A VEGAN IN IBIZA)

17 €

**Cremoso de coco al cardamomo con tierra de avena,  
sorbete de lichi y macaron de mango tropical**

(Coconut mousse with oat crumble, lychee sorbet  
and tropical mango macaron)

#### CHOCOLATE TANTRICO (TANTRIC CHOCOLATE)

18 €

**Haba de cacao y trufa con núcleo de cacahuete y peta zetas sobre  
crujiente de chocolate en salsa de cacao con helado de ron**

(Cocoa and truffle bean filled with peanut praline and popping candy,  
chocolate crisp and rum ice cream)

#### ADIÓS FENICIOS (GOODBYE PHOENICIANS)

28 €

**Surtido de minipostres caseros con diferentes texturas**  
(Assortment of homemade little sweets with different textures)

\* **Pregunta por nuestros postres fuera de carta**  
\* **Ask the staff for our special desserts**

# 528

GARDENS | SHOW | CLUB