

With views to admire and flavors to inspire, the acclaimed restaurant *The View*, awarded 1 Sol by the 2023 Repsol Guide and recognized in the Michelin Guide, Spain 2023, offers a unique gastronomic experience curated by Oscar Salazar, Executive Chef of 7Pines Resort Ibiza.

Drawing from his passion for Mediterranean and French cuisine, Oscar creates each menu detail with meticulous care. The result is a personal narrative where each spectacular dish harmonizes extravagant flavors with authentic aromas.

A handwritten signature in black ink that reads "Oscar Salazar". The signature is stylized and written over a series of horizontal lines that serve as a background for the text.

EXECUTIVE CHEF  
O. SALAZAR

# TASTE OF THE MEDITERRANEAN

Indulge in this seven-course gastronomic experience meticulously curated by Chef Óscar. Each dish is a harmonious blend of delicate flavors, vibrant colors, and exquisite textures that celebrate the bounty of the Mediterranean. From the earthy essence of Ibiza's dried onion to the succulent seafood delights of the Ibicencan red prawn, every plate tells a story of tradition and innovation.

## AMUSE-BOUCHE

### FIRST COURSE

**Dried onion from Ibiza**  
Alboronía, Ses Cabretes cheese, sage

### SECOND COURSE

**Glazed Green Chickpeas**  
Free-Range Chicken Pilpil, Potato, and Coastal Succulents

### THIRD COURSE

**Ibicencan red prawn**  
Pickled chicken escabeche pagés tempered,  
carrot, salicornia, orange

### FOURTH COURSE

**Harmonica of tuna from sustainable fishing "Balfegó"**  
Beetroot, swede, lemon

### FIFTH COURSE

**Sofrit pagés**  
Chard, parsnip, sobrassada

### PRE-DESSERT

**Apple**  
Cucumber, sake, walnuts, apple

### DESSERT

**Chocolate**  
Almonds, chilli, mint

## SEVEN-COURSE TASTING MENU

*Please, kindly note that our tasting menu is served for the entire table, with the exception of the vegetarian menu, which can be ordered individually.*  
For wine pairing recommendations, inquire with our sommelier.

# VEGETARIAN EXPERIENCE

Embark on a culinary journey through the rich flavors of the Mediterranean with our curated vegetarian selection. From smoky grilled lettuce salad to earthy dried onion from Ibiza, and seasonal delights like asparagus and mushrooms, indulge in the robust flavors of braised cauliflower. Conclude with a refreshing apple dessert, accented by cucumber, sake, and walnuts.

## AMUSE-BOUCHE

### FIFTH COURSE

#### **Grilled lettuce salad**

Smoked seitan, tomato, pomegranate, fennel

### SECOND COURSE

#### **Seasonal asparagus**

Dill, black garlic, seaweed, celeriac

### THIRD COURSE

#### **Dried onion from Ibiza**

Alboronía, Ses Cabretes cheese, sage

### FOURTH COURSE

#### **Seasonal mushrooms**

Prepared with seasonal mushrooms, tomato and pine scent

### FIFTH COURSE

#### **Braised cauliflower**

Beluga lentils, homemade carrot kimchy, cashew nuts, black garlic

### PRE-DESSERT

#### **Apple**

Cucumber, sake, walnuts, apple

### DESSERT

#### **Chocolate**

Almonds, chilli, mint

## VEGETARIAN TASTING MENU

*Please, kindly note that this menu is available for individual serving.  
For wine pairing recommendations, inquire with our sommelier.*



*Chef Salazar's commitment to culinary excellence is bolstered by his close relationships with local suppliers, providing fresh, high-quality ingredients. The resort's garden, cultivating locally grown herbs and vegetables, adds authenticity and local flavor to each culinary creation.*

*Bread service with locally sourced Ibiza olive oil*

*Nuts (N), Lupin (LU), Dairy (D), Eggs (E), Fish (F), Celery (C), Mustard (MU), Sulphur Dioxide (SD), Molluscs (ML), Sesame Seeds (SE), Crustacean (CR), Soya (SY), Gluten (G), Peanut (P), Vegetarian (V), Pork (PO).*

## STARTERS

### Ebro Delta oyster

Fermented strawberries and jalapeño <sup>(ML,SD,SY)</sup>

### Grilled lettuce salad

Cured amberjack, tomato, pomegranate, fennel <sup>(F,SD,N,C,V)</sup>

### Ibiza dried onion

Alboronía, Ses Cabretes cheese, sage <sup>(D,SD,V)</sup>

### Grilled leeks

Smoked Mediterranean eel, pear, olive, almond <sup>(N,SD,FD,C)</sup>

### Lightly roasted Mediterranean bonito

Ibicancañana soup, sherry cherry, pistachio, grape <sup>(F,SF,D,G,E)</sup>

### Sustainable tuna belly "Balfegó"

Caviar, avocado, dashi <sup>(F,SD,G)</sup>

### Ibicancañana red prawn

Pickled chicken escabeche pagés tempered, carrot, salicornia, orange <sup>(CR,SD)</sup>

### Fresh homemade ravioli

Spinach, truffle, hazelnut <sup>(N,SD,G)</sup>

### Seasonal mushrooms

Prepared with seasonal mushrooms, tomato and pine scents <sup>(G,D,SD,V)</sup>

### Seasonal asparagus

Dill, black garlic, seaweed, celeriac, turnip <sup>(D,C,SD,G,V)</sup>

## MAIN COURSES

### Mediterranean sole

Calabaza escabechada, bimi, mostaza, manzana <sup>(D,SD,G,MU)</sup>

### Harmonica of tuna from sustainable fishing "Balfegó"

Beetroot, swede, lemon. <sup>(D,SD,N)</sup>

### Red mullet

Roasted garlic, almonds, marinated aubergine <sup>(D,SD)</sup>

### Island lamb loin

Broccoli, smoked cream, sweetbreads, pistachio <sup>(D,G,SD,N)</sup>

### Sofrit pagés

Chard, parsnip, sobrassada <sup>(PO,D,SD)</sup>

### Suckling pork ribs

Carrot, quinoa, endive, celery and orange <sup>(PO,D,SD,C)</sup>

## DESSERTS

### Apple

Cucumber, sake, walnuts, apple <sup>(D,N,SD)</sup>

### Rhubarb

Peach, vanilla, raspberry <sup>(D,G,SD,G,E)</sup>

### Chocolate

Almonds, chilli, mint <sup>(D,N,E)</sup>

# MEDITERRANEAN ESSENCE

With this four-course tasting menu, Chef Óscar invites you to explore the Mediterranean through a light and satisfying experience. From the freshness of the grilled mackerel with 'Ibicencan' cana soup to the harmonious combination of sustainable tuna with beetroot and lemon, each creation is a tribute to the island's products and Ibiza's rich culinary heritage.

## AMUSE-BOUCHE

### FIRST COURSE

**Lightly grilled Mediterranean bonito**  
"Ibicencan" soup, sherry cherry, pistachio, grape

## SECOND COURSE

**Harmonica of tuna from sustainable fishing "Balfegó"**  
Beetroot, swede, lemon

## THIRD COURSE

**Baby suckling pig ribs**  
Carrot, quinoa, endive, celery and orange

## DESSERT

**Apple**  
Cucumber, sake, walnuts, apple

## FOUR-COURSE TASTING MENU

*Please, kindly note that our tasting menu is served for the entire table, with the exception of the vegetarian menu, which can be ordered individually.*  
For wine pairing recommendations, inquire with our sommelier.

Con vistas impresionantes y sabores que  
captivean, The View es un restaurante  
aclamado galardonado con 1 Sol por la  
Guía Repsol 2023 y reconocido en la  
Guía Michelin, España 2023. Esta  
experiencia gastronómica única ha sido creada  
por Oscar Salazar, Chef Ejecutivo de  
7Pines Resort Ibiza.

Oscar encuentra su inspiración en su pasión  
por el Mediterráneo y la cocina francesa,  
cada detalle del menú refleja esta dedicación.  
El resultado es una narrativa personal  
donde cada uno de sus platos combina sabores  
extraordinarios con aromas auténticos.

A handwritten signature in black ink, reading "Oscar Salazar". The signature is stylized and fluid, with a long horizontal line underneath it.

EXECUTIVE CHEF  
O. SALAZAR

# SABOR DEL MEDITERRANEO

Sumérgase en esta experiencia gastronómica de seis platos meticulosamente creada por el Chef Óscar. Una armoniosa combinación de delicados sabores, colores vibrantes y exquisitas texturas que celebran la abundancia del Mediterráneo. Desde la esencia terrosa de la cebolla seca de Ibiza hasta los deliciosos manjares marinos de la gamba roja ibicenca, cada plato cuenta una historia de tradición e innovación.

## AMUSE-BOUCHE

### PRIMER PLATO

#### **Cebolla seca de Ibiza**

Alboronía, queso Ses Cabretes, salvia

### SEGUNDO PLATO

#### **Garbanzo verde glaseado**

Pilpil de pollo payés, patata y halófilas.

### TERCER PLATO

#### **Gamba roja ibicenca**

Escabeche de pollo pagés templado, zanahoria, salicornia, naranja

### CUARTO PLATO

#### **Armónica de atún de pesca sostenible "Balfegó"**

Remolacha, colinabo, limón

### QUINTO PLATO

#### **Sofrit pagés**

Acelga, chirivía, sobrasada

### PREPOSTRE

#### **Manzana**

Pepino, sake, nueces, manzana

### POSTRE

#### **Chocolate**

Almendras, chile, menta

## MENÚ DEGUSTACIÓN DE SIETE PLATOS

*Por favor, tenga en cuenta que nuestro menú de degustación se serviría para toda la mesa, a excepción del menú vegetariano, el cual puede ser solicitado individualmente.*

*Para recibir sugerencias de maridaje, consulte con nuestro somiller.*



# EXPERIENCIA VEGETARIANA

Comience un viaje culinario a través de los sabores del Mediterráneo con nuestra selección vegetariana. Desde la ahumada ensalada de cogollos a la brasa hasta la cebolla seca de Ibiza, y delicias de temporada como los espárragos y las setas, disfrute de los sabores intensos de la coliflor estofada. Termine con un postre refrescante de manzana, realzado por el pepino, sake y nueces.

## AMUSE-BOUCHE

### PRIMER PLATO

**Ensalada de licuado de cogollos a la brasa**  
Seitan ahumado, tomate, granada, hinojo

### SEGUNDO PLATO

**Espárragos de temporada**  
Eneldo, ajo negro, algas marinas, apio nabo

### TERCER PLATO

**Cebolla seca de Ibiza**  
Alboronía, queso Ses Cabretes, salvia

### CUARTO PLATO

**Setas de temporada**  
Elaborado con setas de temporada, tomate y aromas de pino

### QUINTO PLATO

**Coliflor a la brasa**  
Lenteja beluga, kimchi casero de zanahoria, anacardos, ajo negro

## PREPOSTRE

### Manzana

Pepino, sake, nueces, manzana

## POSTRE

### Chocolate

Almendras, chile, menta

## MENÚ DEGUSTACIÓN DE SIETE PLATOS

*Por favor, tenga en cuenta que este menú está disponible para servir individualmente.  
Para recibir sugerencias de maridaje, consulte con nuestro sommelier.*



*El compromiso del Chef Salazar con la excelencia culinaria se refuerza con su estrecha relación con proveedores locales, quienes proveen ingredientes frescos y de calidad. El huerto del resort, con sus hierbas y vegetales cultivados localmente, añade autenticidad y sabor local a cada creación culinaria.*

*Servicio de pan con aceite de oliva de los campos de Ibiza*

Frutos secos (FS), Altramucos (AL), Lácteos (L), Huevos (H), Pescado (P), Apio (A), Mostaza (M), Sulfitos (SF), Moluscos (ML), Semillas de sésamo (SS), Crustáceos (CR), Soja (SJ), Gluten (G), Cacahuets (CH), Cerdo (C)

## ENTRANTES

### Ostra del Delta del Ebro

Fresas fermentadas y jalapeño. <sup>(ML,SF,SI)</sup>

### Ensalada de licuado de cogollos a la brasa

Sirvia curada, Tomate, granada, hinoj. <sup>(P,SF,FS,A,V)</sup>

### Cebolla seca de Ibiza

Alboronía, queso Ses Cabretes, salvia <sup>(L,SF,V)</sup>

### Puerros a la brasa

Anguila del Mediterráneo ahumada, pera, aceituna, almendra <sup>(FS, SF, PA, L)</sup>

### Bonito del Mediterráneo levemente asado

Sopa cana "ibicenca", cherry al jerez, pistacho, uva <sup>(P,SF,L,G,H)</sup>

### Ventresca de atún de pesca sostenible "Balfegó"

Caviar, aguacate, dashi <sup>(P,SF,G)</sup>

### Gamba roja ibicenca

Escabeche de pollo pagés templado, zanahoria, salicornia, naranja <sup>(CR, SF)</sup>

### Raviolis frescos caseros

Espinacas, trufa, avellana <sup>(FS, SF, G)</sup>

### Setas de temporada

Elaborado con setas de temporada, tomate y aromas de pino <sup>(G,L,SF,V)</sup>

### Espárragos de temporada

Eneldo, ajo negro, algas marinas, apio y nabo <sup>(LA,SF,G,V)</sup>

## PLATOS PRINCIPALES

### Lenguado del Mediterráneo

Calabaza escabechada, bimi, mostaza, manzana. <sup>(L,SF,G,M)</sup>

### Armónica de atún de pesca sostenible "Balfegó"

Remolacha, colinabo, limón. <sup>(L,SF,FS)</sup>

### Salmonete de roca

Ajo asado, almendra, berenjena marinada <sup>(L,SF, FS)</sup>

### Lomo de cordero de la isla

Brocoli, crema ahumada, mollejas, pistacho <sup>(L,G,SF,FS)</sup>

### Sofrit pagés

Acelga, chirivía, sobrasada <sup>(C,L,SF)</sup>

### Costillitas de cochinillo

Zanahoria, quinoa, endivia, apio y naranja <sup>(C,L,SF,A)</sup>

## POSTRES

### Manzana

Pepino, sake, nueces, manzana <sup>(L,FS,SF)</sup>

### Ruibarbo

Melocotón, vainilla, frambuesa <sup>(L,G,SF,G,H)</sup>

### Chocolate

Almendras, chile, menta <sup>(L,FS,L,H)</sup>

# ESENCIA DEL MEDITERRANEO

Con este menú degustación de cuatro platos, el Chef Óscar le invita a explorar el Mediterráneo a través de una experiencia ligera y satisfactoria. Desde la sabrosa caballa asada con sopa cana `Ibicenca` hasta la armoniosa combinación de atún sostenible con remolacha y limón, cada creación es un tributo a los productos de la isla y a la rica herencia culinaria de Ibiza.

## AMUSE-BOUCHE

### PRIMER PLATO

**Bonito del Mediterráneo levemente soasado**  
Sopa cana "ibicenca", cherry al jerez, pistacho, uva

### SEGUNDO PLATO

**Armónica de atún de pesca sostenible "Balfegó"**  
Remolacha, colinabo, limón

### TERCER PLATO

**Costillitas de cochinillo**  
Zanahoria, quinoa, endivia, apio y naranja

### POSTRE

**Manzana**  
Pepino, sake, nueces, manzana

## MENÚ DEGUSTACIÓN DE CUATRO PLATOS

*Por favor, tenga en cuenta que nuestro menú de degustación se servirá para toda la mesa, a excepción del menú vegetariano, el cual puede ser solicitado individualmente.*

Para recibir sugerencias de maridaje, consulte con nuestro sumiller.