

NUESTROS ENTRANTES

- PULPO BRASEADO CON VARIADO DE MOJOS CANARIOS, PAPAS NEGRAS Y TIERRA DE TINTA DE CALAMAR..15,50
- GAMBONES SALTEADOS EN JENGIBRE Y CILANTRO CON PERLAS DE WASABI SOBRE EMULSIÓN DE AJO Y GUINDILLA....13
- CEVICHE DE PESCADO FRESCO DE NUESTRA COSTA Y MARACUYÁ, CON TARTAR DE AGUACATE , DADOS DE YUCA CONFITADA, BONIATO Y MAÍZ TOSTADO INFLADO..... 13,50
- TARRINA DE FOIE DE PATO HECHO EN CASA, CON LÁGRIMAS DE CACAO, CAVIAR DE LIMA, GELIFICADO DE AMARETTO Y CRUJIENTE DE PAN DE HIERBAS....13,50
- CARPACCIO DE BONITO LISTADO CANARIO SOBRE PULPA DE TOMATE, CON VINAGRETA DE MANZANA Y PIÑONES, CON HELADO DE MOSTAZA VERDE.....12,50
- SARDINAS AHUMADAS CON HIGOS FRESCOS, UVAS AL VINO TINTO, Y FALSO CAVIAR DE ACEITE DE OLIVA , SOBRE CAMA DE AJOBLANCO DE COCO Y LIMA KEFFIR..11,50
- RULOS DE CARPACCIO DE CIERVO MARINADO EN HIERBAS SILVESTRES CON VIRUTAS DE FOIE, VINAGRETA DE HIGOS Y POLVO DE MAÍZ TOSTADO.....12,50
- BURRATA CON TEXTURAS DE TOMATES, BROTES DE HORTALIZAS Y PERLAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN.....11
- ENSALADA TEMPLADA DE VERDURAS “ AL DENTE” SOBRE HUMUS Y TIERRA DE REMOLACHA Y ACEITE DE ARGÁN...12

DE NUESTRO MAR.....

- PESCADO FRESCO DE NUESTRA COSTA COCIDO A BAJA TEMPERATURA, CON BONIATO CONFITADO, PELLA DE GOFIO AROMATIZADA Y CALDO DE PESCADO Y CILANTRO...21
- MAR-MONTAÑA DE VIEIRAS A LA PLANCHA Y PRESA IBÉRICA , SOBRE QUINOA , CON MICRO VERDURAS Y PURÉ DE CALABAZA AROMATIZADA.....18,50
- CHIPIRONES RELLENOS DE RISOTTO DE FOIE SOBRE CREMA DE CEBOLLA Y TINTA , CON TOPPING DE TRUFA NEGRA..19,50
- LOMO DE BACALAO AL HORNO CON GAMBONES BRASEADO Y SALSA AJOARRIERA.....20
- TARTAR DE ATÚN CON ALIÑO DE FRAMBUESA, MENTA Y JENGIBRE, SOBRE COUS COUS DE REMOLACHA....19,50
- NUESTRAS MEJORES CARNES
- SOLOMILLO DEL VACUNO GALLEGO A LA PLANCHA Y FILETEADO CON VIRUTAS DE TRUFA Y SAL AHUMADA25
- ALBÓNDIGAS DE CORDERO LECHAL CON AROMAS ORIENTALES SOBRE RAGOUT DE BOLETUS Y FOIE DE PATO.....19
- CARRILLERAS DE VACUNO AL VINO TINTO Y AROMA DE CLAVO CON PANCETA IBÉRICA GLASEADA, SOBRE PURÉ DE GARBANZOS CASTELLANOS Y VERDURITAS SALTEADAS.....19.50
- TATAKI DE PATO MARINADO EN MISO Y SOJA Y FRAMBUESA CON NUBE DE NARANJA, ENSALADA DE BROTES TIERNOS...20
- STEAK TARTAR VERSIÓN DE LA CASA, CON VIRUTAS DE FOIE, HUEVO COCIDO A BAJA TEMPERATURA, MOSTAZA VERDE, REMOLACHA CONFITADA , Y TRUFA....18

GUARNICIONES EXTRAS :

- PAPAS TRUFADAS...5
- VERDURAS SALTEADAS CON ACEITE DE ALBAHACA...5
- PAPAS ARRUGADAS CON SURTIDO DE MOJOS...5

SERVICIO DE PAN.....1,50

CUALQUIER TIPO DE ALERGIA ALIMENTARIA, POR FAVOR COMUNIQUELA A NUESTRO PERSONAL

IGIC INCLUIDO EN LOS PRECIOS