

## Nos entrées

- Coquilles Saint-Jaques grillés sur salade de pommes et céleri avec mousse de concombre , caviar de saumon et d'agrumes...15,50
- Crevettes sautées au gingembre et coriandre avec des gouttes de citron vert, sur une émulsion d'ail et de piment.....14
- Ceviche de poisson frais et de fruit de la passion, avec tartare d'avocat, manioc confit, patate douce et maïs soufflé.....12,50
- Terrine de foie gras de canard aux larmes de cacao, caviar de citron vert, pain aux herbes et gélatine à l'amaretto .....13,50
- Carpaccio de thon sur la pulpe de tomate, à la vinaigrette de pomme, au gingembre et aux pignons, avec glace à la moutarde verte...12
- "Tom Kha" soupe à la volaille, aux cailles, miso et champignons, parfumée aux agrumes, au kafir lime et au lait de coco.....11,50
- Carpaccio de porc d'iberic mariné dans les herbes, avec le fromage canarien fumé, les grenades et les Pignons vinaigrette.....12,50
- Salade 5b: mozzarella de bison, orange, grenade, parmesan, bresaola, herbes japonaises et vinaigrette à la menthe.....13
- Salade de légumes cuite sous vide, sur houmous et crumble salée aux amandes , à l'huile d'argan et à l'air de fève tonka...12

## De la mer.....

- "Sancocho Canario Oliver" avec daurade sauvage: la version de notre chef Oliver du classique ragout de poisson de la cuisine canarienne.....21,50
- Riz crémeux aux joues de cabillaud, les artichauts et asperges vertes au fromage des Canaries "Flor de Guía".....17,50
- Calmars farcis au risotto de foie truffé à la crème d'oignons et à l'encre de calmar, avec un gâteau croquant au basilic....20,50
- longe de cabillaud rôti à basse température, avec crevettes braisées sur crème de sauce "ajparriero".....20
- Tataki de thon mariné aux herbes avec sauce soja douce, caviar de wasabi et salade de mangue , concombre et betterave.....21

## Nos viandes

- Surlonge de bœuf galicien grillé et en filets, huile de truffe et flocons de sel fumé.....25
- Boulettes d'agneau aux arômes orientaux sur le lit de champignons sautés et foie gras de canard.....20
- "Ropa Vieja canarien" Calma Chicha: joues de veau, caille suprême, lard ibérique confit, crème de pois chiches....21
- Magret de canard mariné au miso et braisé, au voile d'orange, salade de micro-pousses et roches pop de framboise....20
- steak tartare, avec copeaux de foie, œuf à la coque à basse température, moutarde verte, betterave et truffe...18

## Les douces tentations de notre chef pâtissier Yazael

- Assortiment de fromages des îles Canaries, accompagnés de confiture de figues au vin et de raisins sautés (recommandé de partager)....14
- Tiramisu à la Calma Chicha....8
- Sorbets et glaces de la semaine....6
- Tarte au citron à la manière de Yazael .... rien de traditionnel....9
- "Passion tropicale"; différentes élaborations et textures de fruits tropicaux....8,50
- Mariage de chocolats; Chocolats texturés avec leurs meilleures combinaisons....8,50

TAXES INCLUSES