

Onze voorgerechten en salades

- Gegrilde Sint-Jacobsvruchten op een salade van selder en appel met komkommerschuim en zalm- en citruskaviaar.....15,50
- Gebakken gambas in gember en koriander met limoendruppels, op een emulsie van knoflook en chili....14
- Verse vis- en passievruchtceviche, met avocadotartaar, gekonfijte cassave, zoete aardappel en gepofte maïs...12,50
- eend foie gras-visterrine met cacao tranen, limoenkaviaar, amaretto druppels en knapperig kruidenbrood...13,50
- Carpaccio van tonijn op tomatenpulp, met vinaigrette van appel, gember en pijnboompitten, met groen mosterdijf.....12,50
- Gevogeltesoep "Tom Kha" met knartel, miso en champignons, op smaak gebracht met citrus, limoenkaffir en kokosmelk...11,50
- Carpaccio van Iberisch varkensvlees gemarineerd in kruiden, met gerookte kaas, granaatappels en pijnboompitten...12,50
- Salade 56: buffelmozzarella, sinaasappel, granaatappel, parmezaan, bresaola, Japanse kruiden en muntvinaigrette.....13€
- salade van groenten gekookt in vacuüm, op hummus en gezouten crumble met amandelen, arganolie en tonkaboon lucht.....12

vanaf zee Onze vis

- "Sancocho Canario Oliver" mit Goldbrasse: Die Version unseres Küchenchefs Oliver vom klassischen Fischeintopf der kanarischen Küche..21,50
- Romige rijst met kabeljauwvlees, artisjokken en groene asperges met Canarische kaas "Flor de Guía"...17,50
- Inktvis gevuld met foie truffel risotto op een soepje van uiencrème en inktvisinkt, met knapperige basilicumcake....20,50
- Kabeljauwfilet bereid op lage temperatuur, met gestoofde gamba's op een saus "ajarrero"....20
- Tonijntataki gemarineerd in aromatische kruiden met zoete sojasaus, wasabi kaviaar en salade van komkommer, mango en rode biet...21

Onze beste vlees

- Gegrilde Galicische ossenhaasbiefstuk, met truffelspaanders en gerookt zout....25
- Lamsgehaktballetjes met oosterse kruiden op een bedje van gebakken champignons en eendenlever....20
- "Canarische Ropa Vieja" Calma Chicha: kalfswangen, knartel, gekonfijte Iberische panceta op een kikkererwtencrème....21
- Gestoofde Eendenborst gemarineerd in miso met sinaasappelsluiser, framboos pops rocks en micro scheutensalade....20
- Onze versie van Steak tartar, met foie-krullen, gekookt ei bij lage temperatuur, groene mosterd, rode biet en truffel.....18

De verleidingen van onze patissier

- Assortiment van Canarische kazen, vergezeld van wijn- en vijgenmarmelade en gebakken druiven (aanbevolen om te denke)...14
- Tiramisu-Stil Küchenchef....8
- Ijsjes en sorbets van de week...6
- De klassieke citroentaart gezien door de bakker Yazael....9
- "Tropische passie": verschillende structuren en uitwerkingen van tropisch fruit.....8,50
- Huwelijk van chocolaatjes; Getextureerde chocolaatjes met hun beste combinaties...8,50