

unsere vorseisen und salate

- Gegrillte Jakobsmuscheln auf Sellerie- und Apfelsalat mit Gurkenschau und Lachs- und Zitruskaviar...15,50
- In Ingwer und Koriander sautierte Garnelen mit Limetten über Knoblauch-Chili-Emulsion...14
- Ceviche mit frischem Fisch und Passionsfrüchten, Avocado-Tartar, kandierter Maniok, Süßkartoffel und Puffmais...12,50
- Entenstopfleber-Terrine mit Kakaotränen, Limettenkaviar, Amaretto-Gel und knusprigem Kräuterbrot.....13,50
- Thunfisch-Carpaccio auf Tomatenmark, mit Apfelvinaigrette, Ingwer und Pinienkernen, mit grünem Senfeis..... 12,50
- Geflügelsuppe "Tom Kha" mit Wachteln, Miso und Pilzen, gewürzt mit Zitrusfrüchten, Kaffernlimette und Kokosmilch.....11,50
- Carpaccio vom in Kräutern marinierten iberischen Schweinefleisch mit geräuchertem Käse, und Pinienkernen..... 12,50
- Salat 5b: Büffelmozzarella , Orange, Granatapfel, Parmesan,Bresaola, japanische Kräuter und Minzvinaigrette.....13
- Warmer, im Vakuum gekochter Gemüsesalat über Hummus und gesalzenem Mandelkrümel mit Arganöl.....12

Direkt aus dem meer.....unser fisch

- "Sancocho Canario" mit Goldbrasse: Version von Küchenchefs Oliver vom klassischen Fischeintopf der kanarischen Küche.....21,50
- Cremiger Reis mit Kabeljauwangen, Artischocken und grünem Spargel mit Käse "Flor de Guía".....17,50
- Tintenfisch gefüllt mit Foie Risotto mit Trüffel auf Zwiebelcreme und Tintenfischfarbe, mit knusprigem Basilikumkuchen...20,50
- bei niedriger Temperatur gebratenes Kabeljau-Filet, in einer "ajarrero" Sauce mit geschmortem Riesengarnelen-".....20
- Thunfisch Tataki mariniert in aromatischen Kräutern mit süßer Sojasauce, Wasabi-Kaviar und Mangosalat, Gurken.....21

unsere besten fleischgerichte

- Galizische Rinderfilet gegrillt und filetiert, mit Trüffelöl und geräucherte Salzflöckchen.....25
- Lammfleischbällchen mit orientalischen Aromen auf dem Bett von sautierte Champignons und Entenleber ...20
- "Kanarische Ropa Vieja" Calma Chicha: Kalbsbäckchen, Wachteln, kandierter iberischer Speck, Kichererbsencreme...21
- Gegrillte Entenbrust Mariniertes in Miso, mit Schleier von Orangen, Himbeer-Pop-Rocks, und Salat of Mikrosprossen.....20
- Version von Steak Tartar, mit Foiespänen, gekochtem Ei bei niedriger Temperatur, grünem Senf, rote Rübe und Trüffel.....18

Die Versuchungen von Konditor Yazael

- Auswahl von kanarischen Käsesorten, begleitet von Feigenmarmelade mit Wein und gebackenen Trauben. (empfohlen zu teilen)...14
- Tiramisu im Stil von Calma Chicha.....8
- Abwechslungsreiche Sorbets und Eis der Woche....6
- Der klassische Zitronenkuchen in der Version von Konditor Yazael...9
- Tropical Passion: verschiedene Texturen und Ausarbeitungen mit tropischen Früchten...8,50
- Schokoladenpaarung: Schokolade in verschiedenen Formen mit den besten Kombinationen....8,50