

Menú degustación 50 P.P (con maridaje 70)

Sopa de ave,, setas, miso y codorníz,, con lima kafir y leche de coco

Ceviche de pescado fresco y maracuyá, con tartar de aguacate, dados de yuca confitada, boniato y maíz tostado inflado

Chipirones rellenos de risotto trufado de foie sobre crema de cebolla y tinta de calamar, con crujientes albahaca

Albóndigas de cordero lechal con aromas orientales sobre ragou de setas y foie fresco de pato

Trio de bayas silvestres

Lemon Pie al estilo del pastry chef Yazael

Tasting menu 50 P.P (with selected wines 70)

"Tom Kha" poultry soup with quail, mushrooms and miso , flavoured with lemon grass, kaffir lime and coconut milk

Fresh canarian fish and passion fruit ceviche, with avocado tartar, candied cassava, sweet potato and puffed corn

Squid stuffed with truffled foie risotto on a puree of onion& squid ink cream, with crunchy basil cake

Lamb meatballs with oriental seasoning on a bed of wild mushrooms ragou and sauted duck foie gras

Trio of wild berries

Lemon PIE in the manner of our "pastry chef" Yazael

Menú dégustation 50 P.P (avec des vins sélectionnés 70)

"Tom Kha" soupe à la volaille, aux cailles, miso et champignons, parfumée aux agrumes, au kafir lime et au lait de coco

Ceviche de poisson frais et de fruit de la passion, avec tartare d'avocat, manioc confit, patate douce et maïs soufflé

Calmars farcis au risotto de foie truffé à la crème d'oignons et à l'encre de calmar, avec un gâteau croquant au basilic

Boulettes d'agneau aux arômes orientaux avec de champignons sauvages et foie gras de canard

Trio de baies sauvages

Tarte au citron à la manière de Yazael rien de traditionnel

Degustationsmenu 50 p.p. (mit ausgewählten Weinen 70)

Geflügelsuppe "Tom Kha" mit Wachteln, Miso und Pilzen, gewürzt mit Zitrusfrüchten, Kaffernlimette und Kokosmilch

Ceviche mit frischem Fisch und Passionsfrüchten, Avocado-Tartar, kandierter Maniok, Süßkartoffel und Puffmais

Tintenfisch gefüllt mit Foie Risotto mit Trüffel auf Zwiebelcreme und Tintenfischtinte, mit knusprigem Basilikumkuchen

Lammfleischbällchen mit orientalischen Aromen auf dem Bett von sautierte Champignons und Entenleber

Trio von Waldbeeren

Der klassische Zitronenkuchen in der Version von Konditor Yazael