

PONIENDO SOBRE LA MESA TODA NUESTRA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA
LES PRESENTAMOS NUESTROS DOS MENÚS DEGUSTACIÓN
DÉJESE LLEVAR POR UN RECORRIDO CULINARIO QUE FUSIONA EL
PRODUCTO DE CALIDAD,
LOS INGREDIENTES DE PROXIMIDAD Y TODA NUESTRA
CREATIVIDAD GASTRONÓMICA

MENÚ RETAMA

Aperitivo

Láminas de "Patudo" sobre ajobando de coco y encurtidos
Flor de queso al pimentón, toques de guayaba y humo

Menú

Tomates cherry locales confitados, queso esferificado,
helado tropical y esencia de verduras escalibadas

Huevo de corral a baja temperatura sobre hongo a la brasa,
cremoso de coliflor y migas de chorizo de perro

Bacalao en costra, batata de Lanzarote y fondo de Jamón

Arroz de cerdo ibérico

El dulce para finalizar

Platano Canario en Texturas, mousse de galleta,
helado de vainilla y bizcocho de cacao

55 €

IGIC Incluido

*Si requiere algún tipo de dieta especial o tiene alguna duda acerca de las alergias alimentarias, ej. frutos secos, nuestro personal estará encantado de atenderle para adaptar su menú

SOLO SE SIRVE EN MESAS COMPLETAS

MENÚ TAJINASTE

Aperitivo

Local Bluefin Tuna Slices over coconut “Ajoblanco” and pickles
Fuerteventura Paprika cheese crisp flower, guava and smoke notes
“Filipino” de foie y gofio

Menú

Ostra tibia ligeramente escabechada, granizado de pepino y sake
y chalotas encurtidas sobre bruma marina

Tataki de presa de cerdo ibérico macerada con soja y cítricos,
setas encurtidas y papas crujientes

A modo de un risotto, guiso de calamar en su propio jugo con
pimienta de espellete y crujiente de su tinta

Socarrat de arroz de marisco con gamba cristal y alioli ahumado

Pescado local en suquet de cazuela canaria con papa negra

Solomillo Wellington acompañado de salsa café de parís, micro
vegetales y papas soufflé

Los dulces para finalizar

Mango y parchita con espuma de yogurt de cabra, granizado de
aloe vera y jengibre confitado

Esponja helada de chocolate sobre un bizcocho de avellanas,
helado de café y granizado de whisky

75 €

IGIC Incluido

*Si requiere algún tipo de dieta especial o tiene alguna duda acerca de las alergias alimentarias, ej. frutos secos, nuestro personal estará encantado de atenderle para adaptar su menú

SOLO SE SIRVE EN MESAS COMPLETAS