

LES PRESENTAMOS NUESTRA CUIDADOSA SELECCIÓN DE LA CESTA
DE LA COMPRA, QUE CON PASIÓN, DEDICACIÓN Y CONOCIMIENTO
CULINARIO COCINAMOS PARA USTEDES
¡BIENVENIDOS A CASA!
LA COMIDA NO HACE MÁS QUE EMPEZAR.

*Las siguientes preparaciones se han concebido para ser degustadas en tres o
cuatro bocados, ya que de otro modo perderían
el espíritu para el que fueron creadas*

½ Laminas de “Patudo” sobre ajoblanco de coco y encurtidos	16 €
½ Ostra tibia ligeramente escabechada, granizado de pepino y sake y chalotas encurtidas sobre bruma marina	15 €
½ Socarrat de arroz de marisco con gamba cristal y alioli ahumado	15 €

ENTRANTES

Tataki de presa de cerdo ibérico macerada con soja y cítricos, setas encurtidas y papas crujientes	21 €
Huevo de corral a baja temperatura sobre hongos a la brasa, cremosos de coliflor y migas de chorizo de perro	19 €
A modo de un risotto, guiso de calamar en su propio jugo con pimienta de espellete y crujiente de su tinta	22 €
Steak tartar tradicional de vaca basta canaria acompañado de papas soufflé	24 €

PESCADOS

Bacalao en costra, batata de Lanzarote y fondo de jamon iberico	27 €
Pescado local en suquet de cazuela canaria con papa negra	28 €

CARNES

Solomillo Wellington acompañado de salsa café de parís, micro vegetales y papas soufflé	33 €
Terrina de cochino negro canario acompañado de mermelada de manzana asada e hinojo y chalotas glaseadas	28 €

NUESTROS ARROCES A LA LLAUNA

Arroz de cerdo ibérico	22 €
Arroz del “Senyoret”	22 €
Arroz de verduras locales ecológicas baby	19 €

POSTRE

Debido a su elaboración inmediata, recomendamos hacer uso de su enorme glotonería y elegir el postre al comienzo de la comida

Mango y parchita con espuma de yogurt de cabra, granizado de aloe vera y jengibre confitado	9 €
Esponja helada de chocolate sobre un bizcocho de avellanas, helado de café y granizado de whisky	9 €
Babá al ron acompañado de helado de nata	9 €
Platano Canario en Texturas, mousse de galleta, helado de vainilla y bizcocho de cacao	9 €
Selección de panes y mantequillas artesanales	4 €

“NUESTRO PAN ESTÁ CUIDADOSAMENTE ELABORADO POR EL MAESTRO PANADERO JOSE FUENTES, UTILIZANDO MASAS MADRES ANCESTRALES, LARGAS FERMENTACIONES Y HARINAS BIOLÓGICAS MOLIDAS EN PIEDRA, TAL COMO SE HACÍAN ANTES”.

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

Todos los precios tienen el IGIC Incluido