CODESO

Diseña tu propio menú

Un recorrido en cinco actos por nuestros bocados más suculentos. Elige el formato y escribe tu propia historia.

TRADICIÓN	CURIOSIDAD	DESCUBRIMIENTO
75 €	80 €	85 €
3 PLATOS	4 PLATOS	5 PLATOS
Entrante Principal Postre	Entrante frío y entrante caliente en formato degustación Principal · Postre	Frío, caliente, pescado y carne en formato degustación Postre

Formato degustación = media ración

ACTO I

Brisa

ENTRANTES FRÍOS

Cigala, queso y un tomate con carácter
Tartar de cigala sobre cremoso de queso de cabra asado, sopa de tomate ligeramente picante y granizado de pepino y sake

Ostra con alma de ceviche
Ostra con sopa acevichada de ají amarillo, pico de gallo, aire de ají y polvo de zumaque

La presa que se metió en un hojaldre
Sándwich hojaldrado relleno de presa ibérica marinada y hongos, salsa de rúcula y con foie

ACTO II

Fuego lento

ENTRANTES CALIENTES

El huevo que fue a por setas
Huevo de corral a baja temperatura sobre hongo a la brasa, cremoso de coliflor y migas de chorizo de perro

Socarrat, el arroz que se quedó pegado
Socarrat negro de tinta de calamar con chopitos a la andaluza y alioli de azafrán

La cebolla que bajó de Masca al mar
Sopa de cebolla roja de Masca con roca de cebolla caramelizada, yema de huevo al carbón y calamar tallado salteado

ACTO III

Atlántico

PESCADOS

Bacalao, conexión vasco-canaria
Bacalao confitado sobre espuma de pil-pil, brochazo de mojo verde de pimientos asados, picada de almendra y perejil frito

Cherne vestido de pollo
Lomo de cherne confitado con piel de pollo crujiente, cogollo braseado, fideos de ensalada y espuma de pollo y foie

Senyoret, el arroz de los que no se manchan
Nuestro arroz de marisco a la llauna, con gamba roja peladita, como mandan los cánones

ACTO IV

Tierra

CARNES

Cochino negro, orgullo de la isla
Terrina de cochino negro canario con mermelada de manzana asada e hinojo y chalotas glaseadas

Wellington, el clásico de la casa
Solomillo Wellington con salsa Café de París, microvegetales y papas soufflé

Pato a la naranja... hecho arroz
Arroz meloso de pato con mermelada de naranja

ACTO V

Dulce

POSTRES · ELÍGELO AL COMIENZO, SE ELABORA AL MOMENTO

El babá que se emborrachó de ron canario
Babá al ron acompañado de helado de nata

El pepino que se pasó al dulce
Sopa de lima y albahaca, lingote de chocolate blanco y yogur, manzana verde y pepino osmotizado

La mazorca que no es lo que parece
Mazorca de maíz helada, cremoso de chocolate Dulcey, dados de brownie y canela

¿Cómo funciona?

Muy fácil: elige cuántos platos te apetecen (tres, cuatro o cinco), escoge de cada acto los que más te tienten y del resto nos encargamos nosotros. Toda la mesa elige el mismo formato. ¿Prefieres no decidir? Déjate llevar por nuestro menú Tajinaste.

Selección de panes del maestro panadero José Fuentes, con mantequillas artesanales · 4 €

IGIC incluido · Pregunte por nuestros vinos por copa para cada acto

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