CODESO

MENÚ GASTRONÓMICO

Tajinaste

Crece entre la lava y el cielo, y florece mirando hacia arriba.
Doce momentos para subir, sin prisa, hasta la cumbre.

ACTO I
Para abrir boca

Cambian con el mercado. Si hoy falta alguno, te sorprenderemos con otro.

Plátano canario con espíritu de daiquiri
Merengue seco de plátano, sorbete de daiquiri y cítricos

El gofre salado
Gofre relleno de queso con huevas de mújol ralladas

Domingo canario en un bocado
Crujiente de millo con costilla salada desmenuzada, gel de papa y mojo de cilantro

Batata de Lanzarote con acento japonés
Mochi de batata relleno de salmón ahumado y naranja, sobre hoja crujiente en tempura

ACTO II
Brisa

Ostra con alma de ceviche
Ostra con sopa acevichada de ají amarillo, 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 III
Fuego lento

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

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

ACTO IV
Atlántico y tierra

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

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

ACTO V

Dulce final

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

95 €

IGIC incluido · A mesa completa

MARIDAJE 45 €

Que cada plato encuentre su copa. Una selección de vinos elegida pase a pase por nuestro equipo de sala, con los vinos volcánicos de nuestras islas como hilo conductor.

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

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