



Entrées

<i>Soupe coco-gingembre-galanga et crevettes croquantes</i>	8,50 €
<i>Carpaccio de boeuf canarien persillé, pignons, fromage de brebis de La Palma, miel de vipérine</i>	14,75 €
<i>Crème de banane canarienne, coco et coriandre</i>	6,75 €
<i>Terrine de foie gras caramélisée, compotée de tomate et amandes de La Palma</i>	16,50 €
<i>Soupe froide andalouse, pétales de tomate canarienne, glace au yahourt</i>	7,25 €
<i>Homard, gaspacho de fraises</i>	18,25 €
<i>Faux-filet de bœuf canarien mariné, patate douce rôtie au miel</i>	13,25 €
<i>Sardines en plusieurs textures, avocat à la vapeur, gaspacho blanc aux amandes, à l'ail et à la noix de coco</i>	11,50 €
<i>Lentilles et chorizo de La Palma</i>	9,50 €
<i>Tataki de thon rouge, crème fraîche de mil ~ piment jaune doux et pistaches</i>	18,25 €
<i>Ceviche de pompano, crevettes, tamarillo</i>	13,75 €
<i>Haricots beurre « Manteau de la Vierge », queue croquante de boeuf canarien</i>	11,00 €
<i>Crème fraîche aux pistaches, tomate rôtie, anguille fumée</i>	12,50 €



Poissons

<i>Morue en plusieurs textures</i>	<i>17.50 €</i>
<i>Pagre bossu à la crème mojo verte, pommes de terre papa negra</i>	<i>16.75 €</i>
<i>Cherne canarien dans son bouillon émulsionné, petits légumes de saison</i>	<i>19,25 €</i>
<i>Mérou, sauce au safran, pommes de terre papa negra, piment jaune doux</i>	<i>17,25 €</i>
<i>Riz crémeux aux encornets et artichauts</i>	<i>15,75 €</i>
<i>Ventrèche de thon rouge, carotte en plusieurs textures, fenouil</i>	<i>22,50 €</i>

Viandes

<i>Joues de porc ibérique mijotées, tripes et sauce mojo rouge</i>	<i>17.50 €</i>
<i>Suprême de pigeon fermier, betterave canarienne, chou-fleur et praliné d'ail confit</i>	<i>18,75 €</i>
<i>Gigot d'agneau de lait rôti, crème de pommes de terre et jus</i>	<i>18,25 €</i>
<i>Lapin en soupe andalouse et son foie sauté, crème de patate douce</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Côte de boeuf Angus, polenta au taro</i>	<i>20,25 €</i>
<i>Épaule de chevreau de lait rôtie, pommes boulangère et jus</i>	<i>22,00 €</i>

Les ingrédients de nos plats peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à consulter notre personnel, conformément à la norme 1169/2011. Merci de votre compréhension.



Végétarien

<i>Carpaccio de courgettes au fromage de chèvre, romarin et miel</i>	6.75 €
<i>Tartare de tomate canarienne et guacamole</i>	8.50 €
<i>Légumes sautés au soja et au miel</i>	7,25 €
<i>Riz crémeux à la courge, noix de coco et champignons</i>	9,75 €
<i>Boulettes de pois chiches au curry jaune, yaourt, menthe et concombre</i>	9,75 €
<i>Timbale de légumes grillés, fromage chèvre crémeux</i>	8,25 €
<i>Terrine de légumes, sauce béarnaise</i>	9,50 €
<i>Aubergines en tempura au miel de fleur de vipérine</i>	7,75 €
<i>Pâtes fraîches aux épinards à la crème et pignons de pin</i>	12,25 €



Desserts

<i>Riz au lait en plusieurs textures</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Tarte aux pommes déstructurée</i>	<i>5,75 €</i>
<i>Banane en plusieurs textures, gâteau au fromage canarien</i>	<i>4,75 €</i>
<i>Gâteau au chocolat et sa glace</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Soufflé au fruit de la passion et sa mousse glacée au chocolat blanc</i>	<i>6,25 €</i>
<i>Sorbet mangue-passion, orange sanguine givrée, soupe de chocolat blanc et yaourt</i>	<i>6,25 €</i>
<i>Chariot de fromages canariens</i>	<i>1,25 € (pour portion)</i>
<i>Les ingrédients de nos plats peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel, conformément à la norme 1169/2011. Merci de votre compréhension.</i>	
<i>Nous vous recommandons :</i>	
<i>Verre de vin blanc moelleux Hacienda San Juan (Malvasía) D.O. Tenerife 5 cl</i>	<i>8,50 €</i>