



MENÚ DEGUSTACIÓN

Foie relleno de membrillo y cacao

Bombón relleno de paté de hígado de conejo y malvasía

∞ ∞ ∞

Sandwich crujiente de manitas de cerdo

Arepa rellena de tartar de vaca canaria

∞ ∞ ∞

Tartar de carabinero y cítricos

Pan de maíz tostado en mantequilla y caviar Osetra

∞ ∞ ∞

Sopa de coco, mango y papaya

∞ ∞ ∞

Anguila ahumada, ajoverde, pistacho

∞ ∞ ∞

Bogavante con emulsión de caña limón

∞ ∞ ∞

Bacalao declinación:

Croissant de kokotxa de bacalao en salsa verde

Callos de bacalao en su crema

Taco de bacalao confitado, aceituna y naranja

∞ ∞ ∞

Suprema de pichón del caserío sobre trigo tierno, remolacha y coliflor

∞ ∞ ∞

Cítricos y yogur

Frambuesa, coco y té

Petit fours

Precio por persona, Igit incluido 69,- €

Maridaje opcional por persona, Igit incluido 29,- €

Opción "private dining" en nuestro Mirador (máx. 10 personas)

con un suplemento de 15,- € por persona

Nota: *Este menú se sirve exclusivamente bajo reserva previa y a mesa completa.*