



## *Entrantes*

<i>Sopa de coco, jengibre, galanga y langostinos crujientes</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Crema de plátano con sus crujientes y cilantro</i>	<i>8,25 €</i>
<i>Terrina de foie caramelizada con compota de tomate y almendra</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Pulpo frito, crema de garbanzos asados y mojo verde</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Ceviche de pescado blanco, langostinos, tomatillo de árbol, mango y parchita</i>	<i>15,25 €</i>
<i>Arroz cremoso de tomate en texturas y queso de cabra asado</i>	<i>14,75 €</i>
<i>Steak tartar de vaca canaria, foie y lengua escarlata</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Carpaccio de vaca con queso palmero ahumado</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Lentejas con escalopa de foie de pato</i>	<i>9,75 €</i>

*Los ingredientes de nuestros platos pueden contener alérgenos. Con mucho gusto nuestro equipo le aportará la información al respecto, acorde a la normativa 1169/2011. Muchas gracias.*



## *Principales*

<i>Bacalao al pilpil, pimienta palmera ahumada y pimientos asados</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Medregal en mojo hervido y papa negra</i>	<i>17,75 €</i>
<i>Cherne en salsa verde y su guarnición</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Lomo de lubina sobre fondo oscuro de sus espinas, coco y caña limón</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Arroz Negro de calamar</i>	<i>18,25 €</i>
<i>Carrilladas de cerdo ibérico estofadas en salsa de callos</i>	<i>17,75 €</i>
<i>Presa de Angus con polenta de coco</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Lomo de vaca premium a la plancha con guarnición</i>	<i>28,00 €</i>

*Los ingredientes de nuestros platos pueden contener alérgenos. Con mucho gusto nuestro equipo le aportará la información al respecto, acorde a la normativa 1169/2011. Muchas gracias.*



*Los ingredientes de nuestros platos pueden contener alérgenos. Con mucho gusto nuestro equipo le aportará la información al respecto, acorde a la normativa 1169/2011. Muchas gracias.*



## *Vegetariano*

<i>Sopa de coco, jengibre y galanga</i>	9.50 €
<i>Crema de plátano con su crujiente y cilantro</i>	8,25 €
<i>Arroz cremoso de tomate en texturas y queso cremoso</i>	14,75 €
<i>Carpaccio de calabacín, queso de cabra y vinagreta de tomate</i>	8,00 €
<i>Tartar de tomate al estilo Hacienda</i>	9,25 €
<i>Albóndigas de garbanzos al curry amarillo, yogur, menta y pepino</i>	9,75 €



## *Postres*

<i>"Pistacho"</i>	7,00€
<i>Piña aromatizada vainilla, sopa de coco y helado de piña-vainilla</i>	6,00 €
<i>Carrot cake en texturas</i>	7,00 €
<i>Selección de quesos canarios con membrillo</i>	5,75 €
<i>Arroz con Leche "El Sitio"</i>	5,50 €
<i>Chocolate en texturas</i>	7,00 €