



Entrantes

<i>Sopa de coco, jengibre, galanga y langostinos crujientes</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Carpaccio de vaca canaria veteadada, piñones, queso de oveja palmero y miel de Tajinaste</i>	<i>14,75 €</i>
<i>Crema de plátano canario, coco y cilantro</i>	<i>6,75 €</i>
<i>Terrina de foie caramelizada con compota de tomate y almendra palmera</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Salmorejo con pétalos de tomate canario y helado de yogurt</i>	<i>7,25 €</i>
<i>Bogavante sobre gazpacho de fresas</i>	<i>18,25 €</i>
<i>Solomillo de vaca canaria marinado sobre boniato asado con miel</i>	<i>13,25 €</i>
<i>Sardinas en texturas, aguacate al vapor y ajoblanco de coco</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Lentejas con chorizo palmero</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Tataki de atún rojo, crema fría de millo ~ ají amarillo y pistachos</i>	<i>18,25 €</i>
<i>Ceviche de pámpano y langostinos y tomatillo de árbol</i>	<i>13,75 €</i>
<i>Judias mantequeras "Manto de la Virgen" con lomo de conejo confitado</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Crema fría de pistachos con tomate asado y anguila ahumada</i>	<i>12,50 €</i>



Pescados

<i>Bacalao en texturas</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Sama con crema de mojo verde y papa negra</i>	<i>16,75 €</i>
<i>Cherne con emulsión de cebollino y con verduritas de temporada</i>	<i>19,25 €</i>
<i>Mero con salsa de azafrán, papa negra y aji amarillo</i>	<i>19,25 €</i>
<i>Arroz meloso de potas y alcachofas</i>	<i>15,75 €</i>
<i>Ventresca de atún rojo, puré de beterrada y vinagreta cítrica</i>	<i>22,50 €</i>

Carnes

<i>Carrilladas de cerdo ibérico estofadas en salsa de callos y mojo rojo</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Suprema de pichón de caserío, beterrada, coliflor y praliné de ajo confitado</i>	<i>18,75 €</i>
<i>Pierna de cordero lechal asada sobre crema de papa negra y jugo del asado</i>	<i>18,25 €</i>
<i>Taco de conejo en salmorejo con su higadito salteado y crema de boniato</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Costilla de angus sobre polenta de taro</i>	<i>20,25 €</i>
<i>Paletilla de cabrito lechal asada, papas panaderas y jugo del asado</i>	<i>22,00 €</i>

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



Vegetariano

<i>Carpaccio de calabacín con queso de cabra, romero y miel</i>	6.75 €
<i>Tartar de tomate canario con guacamole</i>	8.50 €
<i>Verduras salteadas con soja y miel</i>	7,25 €
<i>Arroz meloso de calabaza, coco y champiñones</i>	9,75 €
<i>Albondigas de garbanzos al curry amarillo, yogur, menta y pepino</i>	9,75 €
<i>Timbal de verduras asadas con queso cremoso de cabra</i>	8,25 €
<i>Pastel de verduras con salsa bearnesa</i>	9,50 €
<i>Berenjenas en tempura con miel de flor de tajinaste</i>	7,75 €
<i>Pasta fresca con espinacas a la crema y piñones</i>	12,25 €



Postres

<i>Risoto frío con leche de coco, especias y cítricos</i>	4,50 €
<i>Tarta de manzana deconstruida</i>	5,75 €
<i>Plátano en texturas con quesadilla</i>	4,75 €
<i>Tarta de chocolates con su helado</i>	5,00 €
<i>Souffle de parchita con mousse helada de chocolate blanco</i>	6,25 €
<i>Sorbete de mango-pasión, escarcha de naranja sanguina y sopa de chocolate blanco y yogurt</i>	6,25 €
<i>Carro de quesos canarios</i>	1,25 € (por porción)

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

Le recomendamos:

<i>Copa de vino dulce Hacienda San Juan dulce (malvasía) D.O. Tenerife 5 cl</i>	8,50 €
---	--------