







































Sopas y cremas

- Sopa fría de arvejas, con trilogía de ravioli de calabacín rellenos de setas al ajillo, curry y cilantro con jengibre  7,00€
- Vichyssoise de aguacate con langostinos al grill, lascas de queso canario y crujiente de millo   8,00€
- Crema de papa de Los Valles, emulsionada con aceite de carabineros y caviar de lima y coco    11,00€





















Entrantes...(vamos abriendo boca)

- Lingote de foie micuit caramelizado con cristal de semillas de girasol sobre cous cous de brócoli y coliflor con chutney de higo chumbo *   18,00€
- Risotto frito aromatizado con pescado de roca acompañado de salsa de cogollos y vieiras       15,00€
- Canelones de calabacín y zanahoria, relleno de setas y conejo al salmorejo con su jugo, con una bechamel de berros y brotes frescos  11,00€
- Arroz meloso con chantarellas, coronado con cremoso de remolacha, perfumado a la trufa blanca     12,00€
- Girasol de pasta, relleno de tomate y mozzarella gratinado con bechamel de espárragos trigueros y teja de queso y piñones   12,00€
- Confitura de pimientos y tomate canario, con helado de queso azul y nueces de macadamia y crujiente de pasta brick     9,50€


















De la mar

- Lomito de sama infusionado en caldo corto de chirivía y betacaroteno con tubérculos en texturas      18,00€
- Suprema de cherne con compota de tomate dulce y orégano sobre falso risotto de papas con setas y langostinos      22,00€
- Taco de rape asado acompañado de guiso de guisantes, espárragos y cecina con crujiente de pan de campo y azafrán      22,00€
- Lomo de merluza sobre tallarines vegetales salteados con ajo tostado y velouté al pimentón      20,00€
- Ragut de vieiras a la flor de zanahoria y batata amarilla con gotas de aceite de albahaca y lima *      26,50€
- Bogavante sobre ceviche de aguate y kumato con espuma de chili dulce y caviar de kimchi *  28,00€

De la tierra...carnes y aves

- Tournedó de buey y escalope de foie al grill con reducción de frutos rojos y dados de papas aliñados *   27,00€
- Rack de cordero con velo de su propia leche, sobre puré de brócoli con su cous cous y crujiente de millo    18,00€
- Terrina de cochino confitado, con sirope de su jugo y parmentier de queso canario    22,00€
- Tiras de secreto ibérico crujiente con salteado de pimiento morrón al ajillo y esferas de batata confitadas al curry y romero  20,00€
- Suprema de pollo de corral a la manteca de vino blanco, sobre macedonia de micro verduras salteadas a la vainilla y pimienta rosa   16,00€
- Magret de pato con reducción de miel y manzanilla, flan de espinacas y migas de bizcocho agridulce      18,00€
- Timbal de perdiz escabechada con base de puré de hongos     20,00€

Postres

- Digestivo: Gin tonic en tres texturas al aroma de albahaca   7,00€
- Toque canario: Cremoso queso de la isla con gelificación de higos y crujiente de almendra y lima    6,00€
- Pasión por el chocolate: Semi esfera de chocolate al 70% con núcleo de naranja y caviar de fruta de la pasión    8,00€
- Insomnio: Capricho de café con suspiros de mandarina y gel de pistachos    7,00€
- Gofio y plátano al límite: Parfait de gofio con su cristal sobre pan de plátano    7,00€
- Exótico: Bavaroise de mango con encuentros de frutos rojos    7,00€

* Servicio Privilege: Platos con un suplemento
Lingote de foie micuit 5€ - Ragut de vieiras 7€ - Bogavante 10€ - Tournedó de buey 7€
Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria
rogamos que lo comunique con el personal de sala.