















































Soupes et crèmes

- Soupe froide de petit pois, accompagné d'une trilogie de courgettes farcie de champignons à l'ail, curry et coriandre avec gingembre  7,00€
- Vichyssoise d'avocat avec langoustines grillées, éclat de fromage canarien et croustillant de maïs   8,00€
- Crème de pomme de terre de Los Valles, émulsionnée à l'huile de crevette rouge et caviar assaisonner de citron et coco    11,00€





















Entrée...(mise en bouche)

- Lingot de foie mi-cuit caramélisé avec graines de tournesol cristallisé sur couscous de brocoli et chou-fleur avec chutney de figues chumbo *   18,00€
- Risotto frie aromatisé au poisson de roche accompagné d'une sauce de laitue et coquilles Saint-Jacques       15,00€
- Cannelloni de courgettes et carottes, farcie au champignons lapin au salmorejo et son jus, avec une béchamel de cresson et jeune pousse fraîche  11,00€
- Riz moelleux aux chanterelle, couronné avec un crémeux de betterave, parfumé à la truffe blanche     12,00€
- Tournesol de patte, farcie de tomate et mozzarella gratinés avec une béchamel d'asperges, tuile de fromage et pignon   12,00€
- Confiture de poivrons et tomate canarienne, avec glace au bleu et noix de macadamia et croquant de patte brick     9,50€


















De la mer

- Filet de sama (poisson des Canaries) infusé dans un petit bouillon de panais et bêta-carotène avec tubercules en textures     18,00€
- Suprême de cherne avec compote de tomate sucrée et origan sur faux risotto de pomme de terre avec champignons et langoustine     22,00€
- Morceaux de mullet rôti accompagné de ragout de petit pois, asperges et cecina avec croustillant de pain des champs et safran     22,00€
- Dos de merlu sur tagliatelle végétales sauté à l'ail toasté et velouté de piment     20,00€
- Ragout de coquilles Saint-Jacques à la fleur de carotte jaune et goûtes d'huile de basilic et citron *     26,50€
- Homard sur ceviche d'avocat et kumato avec espuma de chili doux et caviar de kimchi *  28,00€

De la terre ...viandes et volailles

- Tournedos de bœuf et escalope de foie grillé avec réduction de fruits rouges et pomme de terre assaisonné *   27,00€
- Rack d'agneau avec un voile de son propre lait, sur purée de brocoli avec son couscous et croustillant de maïs    18,00€
- Terrine de porc confit, avec sirop de son jus et parmentier de fromage canarien    22,00€
- Tranche de secret ibérique croustillant avec sauté de poivrons à l'ail et sphère de patate douce confit au curry et romarin  20,00€
- Suprême de poulet de ferme au beurre de vin blanc, sur macédoine de micro verdure sauté à la vanille et poivre rose   16,00€
- Magret de canard avec réduction de miel y pomme, flan d'épinards et miettes de biscuit aigre-doux      18,00€
- Timbale de perdrix à l'escabèche sur base de purée de champignons     20,00€

Desert

- Digestif: Gin tonic en trois textures à l'arôme de basilic   7,00€
- Touche canarienne: Crémeux de fromage de l'île avec geler de figue, croustillant d'amande et citron vert    6,00€
- Passion pour le chocolat : Demi sphère de chocolat 70% avec noyau d'orange et caviar fruit de la passion    8,00€
- Insomnie: Caprice de café avec meringue de mandarine et gel de pistaches    7,00€
- Gofio et banane à la limite: Parfait de gofio avec son cristal sur pain de banane    7,00€
- Exotique: Bavaroise de mangue avec rencontré de fruits rouges    7,00€

* Services Privilège: Plats avec un supplément

Lingot de foie mi-cuit 5€ - Ragout de coquilles 7€ - Homard 10€ - Tournedos de bœuf 7€
Si vous avez des allergies ou d'intolérances alimentaires, s'il vous plaît
communiquez-le au personnel.