















































Zuppe e creme

- Zuppa fredda di piselli con tris di ravioli di zucchine ripieni di funghi al sapore di aglio, curry e coriandolo allo zenzero  7,00€
- Vichyssoise (crema francese) di avocado con gamberi grigliati, scaglie di formaggio canario e croccante di mais   8,00€
- Crema di patate di "los valles" con emulsione di olio ai gamberoni e caviale di lime e cocco    11,00€




















Antipasti

- Lingotto di foie semi stagionato, caramellato con cristallo di semi di girasole su cous cous di broccoli e cavolfiore con chutney al fico d'india (spezia indiana)   18,00€
- Risotto pastellato al sapore di pesce, accompagnato con salsa di lattuga e capesante       15,00€
- Cannelloni di zucchine e carote, ripieni di funghi e coniglio al "salmorejo" (salsa tipica spagnola)  11,00€
- Risotto cremoso con funghi, accompagnato da una crema di barbabietola, al profumo di tartufo bianco     12,00€
- Girasole di pasta ripieno di pomodoro e mozzarella gratinato con besciamella di asparagi e barchetta in crosta di formaggio e pinoli   12,00€
- Confettura di peperoni e pomodoro canario con gelato di gorgonzola e noci di macadamia e croccante di pasta filo     9,50€


















Del mare

- Filetto di sama servito con brodo di pastinaca e carote con vellutata di tuberì     18,00€
- Cernia con composto di pomodoro dolce e origano, su un letto di falso risotto di patate con funghi e gamberi     22,00€
- Bocconcino di coda di rospo grigliato, accompagnato da stufato di piselli, asparagi e carne essiccata con croccante di pane casereccio e zafferano     22,00€
- Filetto di merluzzo su letto di taglierini saltati con verdure con aglio e salsa al peperoncino     20,00€
- Ragú di capesante con fiori di carota e batata gialla con gocce di olio al basilico e lime *     26,50€
- Aragosta su letto di "cevice" di avocado e pomodoro nero con schiuma di peperoncino dolce e caviale di kimchi (salsa coreana a base di verdure) *  28,00€

Della terra...carne e cacciagione

- Tournedo di buoy e scaloppina di foie grigliata con riduzione di frutti rossi e dadolata di patate condite *   27,00€
- Costoletta di agnello con crema di latte su purè di broccoli con cous cous e croccante di mais    18,00€
- Terrina di maialino candito al sugo e parmentier di formaggio canario    22,00€
- Straccetti di suino iberico croccanti con soffritto di peperoni all'aglio e sfere di batata al curry e rosmarino  20,00€
- Petto di pollo mantecato al vino bianco, su letto di macedonia di verdure saltate al sapore di vaniglia e pepe rosa   16,00€
- Petto d'anatra con riduzione di miele e camomilla, sformatino di spinaci e briciole di ciambella agrodolce      18,00€
- Timballo di pernice marinata con base di purè di fughi     20,00€

Dolci

- Digestivo: Gin toni all'aroma di basilico   7,00€
- Tocco canario: Formaggio cremoso dell'isola con gelatina di fichi e croccante di mandorla e lime    6,00€
- Passione per il cioccolato: Semi sfera di cioccolato al 70% con nucleo di arancia e caviale di frutto della passione    8,00€
- Insomnia: Capriccio di caffè con sospiri di mandarino e gelatina di pistacchio    7,00€
- Gofio e banana al limite: budino al gofio su pane di banana    7,00€
- Esotico: crema bavarese al mango con coriandoli di frutti rossi    7,00€

Servizi Privilege: Piatti con un supplemento

*Lingotto di foie 5€ - Ragú di capesante 7€ - Aragosta 10€ - Tournedo di buoy 7€
Se soffre di allergia o intolleranza alimentare, si prega di informare il personale del ristorante.*