

SUPPEN UND  
CREMESUPPEN

Kalte cremige Kirschsuppe, Mandeleis-Quenelle mit Bratapfel-Gelee und Frost aus kanarischem Käse.

   \_\_\_\_\_ 8<sup>00€</sup>

Vom Jable auf den Teller.  
Süßkartoffel-Cremesuppe mit Weizen vom Jable und frittierten Maiskörnern.

   \_\_\_\_\_ 8<sup>00€</sup>

VORPEISEN

Zarte Salatsprossen mit einer Emulsion aus gebratenen Paprikaschoten, gewürfelter reifer Käse mit Lakritzöl, Entenschinken und gerösteter knuspriger Mais.

   \_\_\_\_\_ 12<sup>00€</sup>

Faisansalat serviert auf Mikrogemüse mit Blaubeeren-Vinaigrette und Ziegenfrischkäse-Coulis.

  \_\_\_\_\_ 14<sup>00€</sup>

Halbgare Scheiben Foie Gras mit karamelierten gewürzten Hülsenfrüchten und Bananen-Chutney.

   \_\_\_\_\_ 17<sup>00€</sup>

Gedämpfter Oktopus.

  \_\_\_\_\_ 17<sup>00€</sup>

AUS DEM  
MEER...

Seehechtfilet mit Steinpilzen und Trüffel serviert auf Kartoffelpüree mit Haselnussaroma.

  \_\_\_\_\_ 20<sup>00€</sup>

Roter Thunfisch-Tataki mit Kantonsauce serviert auf einer Pilzcreme.

   \_\_\_\_\_ 22<sup>00€</sup>

Zackenbarschfilet kandiert mit Vanilleöl und serviert mit Shiitakemousse und einer Creme aus scharfen schwarzen Knoblauch.

  \_\_\_\_\_ 18<sup>00€</sup>

VOM  
LAND...

Köstlichkeit vom schwarzen Schwein mit kanarischen Bananen-Fufu und einer Creme aus Pfefferkäse von Uga.

 \_\_\_\_\_ 19<sup>00€</sup>

Rinderfilet auf 54 Grad gebraten, grüne Sauce, Med-Vinaigrette und gegrillte Foie Gras-Würfel.

 \_\_\_\_\_ 25<sup>00€</sup>

Lammfiletspirale mit iberischen Aufschnitt und Kräuter-Honigsauce serviert auf Roter Beete-Püree.

  \_\_\_\_\_ 22<sup>00€</sup>

AUS DER  
LUFT...

Geräuchertes Freilandhähnchen serviert auf einem Nest aus Kartoffeln von Teneriffa und einer Sauce von geröstetem Maismehl.

  \_\_\_\_\_ 18<sup>00€</sup>

Entenmagret mit einer Creme aus Kürbissen mit Jaipur Curry gebraten und Tropfen vom gebratenen Apfel.

  \_\_\_\_\_ 20<sup>00€</sup>

DESSERTS

**Originale Sünde:** Karamel-Mousse mit einem Kern aus grünem Apfel mit Zimtperfüm und Pistazienschwämmchen.

     \_\_\_\_\_ 7<sup>00€</sup>

**Abstrakte Halbkugel:** Halbkugel aus weißer angemalter Schokolade gefüllt mit Haselnuss-Mousse, Yuzu-Kuchen und Zitrone-Limetten Kaviar.

     \_\_\_\_\_ 8<sup>00€</sup>

Gin Tonic in verschiedenen Texturen und Süßigkeiten.

   \_\_\_\_\_ 7<sup>00€</sup>

**Mein Land:** Cremiger Lanzarote Käse mit einem Kern aus Erdbeerkonfitüre serviert auf einer Ganache aus Kaktus, Banane und Gofio-Staub.

   \_\_\_\_\_ 7<sup>00€</sup>

**Vulkan aus Karamel:** Schokoladenröllchen gefüllt mit Haselnussstreusel und Karamelcreme serviert mit Passionsfrucht.

    \_\_\_\_\_ 8<sup>00€</sup>

\* Sollten sie unter einer Allergie oder einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, dann informieren Sie bitte unser Personal im Restaurant. Befolgung des königlichen Dekrets 1420/2006 über das Tiefkühlen von Fisch um Anisakiasis zu vermeiden.  
Executive Chef: Francisco Galdón