

S O P A S
& C R E M A S

Salmorejo de cereza, quenelle de helado de almendra tostada con gel de manzana asada y escarcha de queso canario.

   _____ **8^{00€}**

Del Jable al plato.
Crema de batata y trigo del Jable con granos de millo frito.

   _____ **8^{00€}**

E N T R A N T E S

Brotos tiernos con emulsión de pimientos asados, dados de queso curado en aceite de regaliz, jamón de pato y millo tostado crujiente.

   _____ **12^{00€}**

Ensalada de faisán sobre micro vegetales con vinagreta de mirtilos y culis de queso fresco.

  _____ **14^{00€}**

Láminas de foie micuit con cobertura garrapiñada de frutos secos especiados y chutney de plátano.

   _____ **17^{00€}**

Pulpo al humo.

  _____ **17^{00€}**

D E L M A R . . .

Suprema de merluza con boletus y trufa sobre papas écrese al aroma de avellanas.

  _____ **20^{00€}**

Tataki de atún rojo con salsa cantonesa sobre cremoso de hongos.

   _____ **22^{00€}**

Lomo de cherne confitado en aceite de vainilla, mousse de shiitake y crema de ajo negro picante.

  _____ **18^{00€}**

D E L A
T I E R R A . . .

Capricho de cochino negro con fufú de plátano canario y cremoso de queso de Uga al pimentón.

 _____ **19^{00€}**

Solomillo de cebón 54 grados, salsa verde terrosa, vinagreta hidromiel y cubos de foie fresco al grill.

 _____ **25^{00€}**

Espiral de solomillo de cordero con núcleo de ibéricos, salsa de campo y miel sobre puré de beterrada.

  _____ **22^{00€}**

D E L A I R E . . .

Pollo de corral ahumado sobre nido de papas bonitas y salsa de gofio de millo tostado.

  _____ **18^{00€}**

Magret de pato a la crema de calabaza asada con curry Jaipur y gotas de manzana asada.

  _____ **20^{00€}**

P O S T R E S

Pecado Original: Mousse de caramelo con núcleo de manzana verde al perfume de canela y esponja de pistacho.

    _____ **7^{00€}**

Esfera abstracta: Esfera de chocolate blanco pintada, rellena de mousse de avellanas con bizcocho de yuzu y caviar de lima limón.

    _____ **8^{00€}**

Gin Tonic en texturas con sus gominolas.

   _____ **7^{00€}**

Mi tierra: Cremoso de queso de Lanzarote con centro de confitura de fresas sobre ganache de cactus, plátano y tierra de gofio.

  _____ **7^{00€}**

Volcán de caramelo: Canuto de chocolate relleno de crumble de avellana y cremoso de caramelo con fruta de la pasión y su esponjoso.

    _____ **8^{00€}**

* Si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria rogamos que lo comunique al personal de sala.
Cumplimiento del RD 1420/2006 de congelación del pescado para evitar el anisakis.
Chef Ejecutivo: Francisco Galdón.