

## ZUPPE E CREME

Salmorejo di ciliegia, quenel di gelato di mandorle tostate con gel di mele cotte e crema di formaggio canario.

 \_\_\_\_\_ **8<sup>00€</sup>**

Dal Jable al piatto.

*Crema di patate dolci e grano del Jable con chicchi di mais tostato.*

 \_\_\_\_\_ **8<sup>00€</sup>**

## ANTI PASTI

Germogli teneri con emulsione di peperoni arrostiti, cubetti di formaggio stagionato in olio di liquirizia, prosciutto d'anatra e mais arrostito croccante.

 \_\_\_\_\_ **12<sup>00€</sup>**

Insalata di Fagiano su micro verdure con vinaigrette ai mirtili e coulis di formaggio fresco.

 \_\_\_\_\_ **14<sup>00€</sup>**

Fette di Foie Gras Micuit ricoperte di frutta secca speziata e chutney alla banana.

 \_\_\_\_\_ **17<sup>00€</sup>**

Polipo affumicato.

 \_\_\_\_\_ **17<sup>00€</sup>**

## DAL MARE . . .

Suprema di merluzzo con funghi porcini e tartufo su purea all' aroma di nocciole.

 \_\_\_\_\_ **20<sup>00€</sup>**

Tataki di tonno rosso con salsa cantonese su crema di funghi.

 \_\_\_\_\_ **22<sup>00€</sup>**

Filetto di Cernia all'olio di vaniglia, mousse di funghi shiitake e aria speziata all'aglio nero piccante.

 \_\_\_\_\_ **18<sup>00€</sup>**

## DALLA TERRA . . .

Capriccio di maiale negro con fufú di banana canaria e crema al formaggio Uga al peperoncino.

 \_\_\_\_\_ **19<sup>00€</sup>**

Filetto di manzo a 54 gradi, salsa verde, vinaigrette idromele e cubetti di foie gras fresco al grill.

 \_\_\_\_\_ **25<sup>00€</sup>**

Filetto di agnello con nucleo d'iberico, salsa alle erbe e miele su purea di barbabietola.

 \_\_\_\_\_ **22<sup>00€</sup>**

## DALLA ARIA . . .

Pollo ruspante affumicato su nido di patate di Tenerife e salsa al gofio di mais tostato.

 \_\_\_\_\_ **18<sup>00€</sup>**

Magret d'anatra alla crema di zucca arrostita al curry Jaipur e gocce di mela tostata.

 \_\_\_\_\_ **20<sup>00€</sup>**

## DOLCI

**Peccato originale:** Mousse al caramello con nucleo di mela verde al profumo di cannella e pan di spagna al pistacchio.

 \_\_\_\_\_ **7<sup>00€</sup>**

**Sfera astratta:** Sfera di cioccolato bianco dipinta, farcita con mousse di nocciole con pan di spagna yuzu e caviale di lime.

 \_\_\_\_\_ **8<sup>00€</sup>**

Gin Tonic in texture con caramelle gommose.

 \_\_\_\_\_ **7<sup>00€</sup>**

**La mia terra:** Crema di formaggio di Lanzarote con nucleo di marmellata di fragole su crema ganache di cactus, banana e gofio.

 \_\_\_\_\_ **7<sup>00€</sup>**

**Vulcano di caramello:** Cannolo di cioccolato ripieno di crumble alle nocciole e crema di caramello con frutto della passione e pan di spagna.

 \_\_\_\_\_ **8<sup>00€</sup>**