

## menu degustación [esencia]

Gelatina de shitake, ikura, cilantro y ají panca fermentado 4 meses

Chicharrón marino de pesca local con siracha de ají-limo

Tartar de gamba canaria con nuestro kimchie de verduras peruanas

Ostras con gelatina de ponzu y espuma de wasabi

Usuzukuri de medregal, ajo negro, codium y plancton marino

Ramen de panceta ibérica ahumada, triple caldo y ají mirasol

Gyozas de manitas de cerdo, langostinos y caldo de puchero

Empanada de toro con miso de frijol canario

Tira de asado nikkei, Pak choi, remolade de shitakes y salsa llatan

Chocolate blanco, huacatay, sésamo negro, yuzu y manzana ácida

Petit four

**PVP. 65 EUROS**

*\* El menú degustación está sujeto a cambios de algún plato según mercado*