

## menu degustación [san hô]

Chicharrón marino de pesca local con siracha de ají-limo

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

Tartar de gamba canaria con nuestro kimchie de verduras peruanas

Ostras francesa con gelatina de ponzu y espuma de wasabi

Lapa canaria con escabeche de ají amarillo y aire de cilantro

Concha fina, con leche de tigre, vinagreta de jengibre y soja

Usuzukuri de medregal, ajo negro, codium y plancton marino

Usuzukuri de toro, caviar y tomates fermentados

Tartar de akami, yema de codorniz y tuétano a la robata

Usuzukuri de wagyu A5 de Kagoshima, brasas de binchotan y caldo de shitake

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

Sorbete de lima, espuma de lúcuma, cremoso de yogurt

Chocolate negro amazónico con ajies peruanos

Petit four

**PVP. 95 EUROS**

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