

san  hô

[menú esencia]

Kombucha de codium

Gelatina de shitake, ikura, cilantro y ají limo fermentado

Yema curada, botarga local y berro capuchino

Tartaleta de verduras ecológicas lacto fermentadas

Medregal del hierro

Gamba canaria con caldo jengibre y vinagre de arroz

Navaja con emulsión de mantequilla de ají mirasol

Toro & caviar & shitake

Ramen nikkei con panceta ahumada y triple caldo

Frijolada peruana con caldo de puchero, callos de bacalao

y mochi liquido de ají-panca

Gozas de cabrito canario con dashi de sus huesos

Galete de atún rojo con demi-glace de sus espinas,

pack choi y puré de topinambur

Sorbete de lima, espuma de lúcuma, cremoso de yogurt y huacatay

Petit four

PVP. 85 EUROS

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