

san  hô

[menú esencia]

Kombucha de codium

Yema curada, botarga local y hoja de ostra

Medregal del Hierro

Gelatina de shitake, ikura y ají limo fermentado

Gamba canaria, beurre blanc de jengibre y aceite de hoja de sisho

Navaja con emulsión de mantequilla de ají mirasol

Toro & caviar & shitake

Calamar atlántico, dashi de cebolla tostada y aire
de mantequilla de miso

Ficoide glacial, verdolaga, anguila ahumada y yema curada

Ramen nikkei con panceta ahumada y triple caldo

Virrey de Lanzarote, caldo de puchero de ají panca
y miso envejecido

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*