

san  hô

[menú san hô]

Kombucha de codium

Yema curada, botarga local y hoja de ostra

Medregal del Hierro

Gelatina de shitake, ikura y ají limo fermentado

Erizo con espuma de su coral

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

Navaja con emulsión de mantequilla de ají mirasol.

Toro & caviar & shitake

Chutoro, plancton & codium

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

Gyozas 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

Chocolate amazónico peruano, helado de lima kaffir

y tofe de ají-panca

Petit four

PVP. 115 EUROS

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