



## [menú san hô]

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

Erizo con espuma de su coral

Gamba canaria con caldo jengibre y vinagre de arroz

Navaja con emulsión de mantequilla de ají mirasol

Toro & caviar & shitake

Chutoro, plancton & codium

Akami & tuétano

Ramen nikkei con panceta ahumada y triple caldo

Frijolada peruana con caldo de puchero, callos de bacalao

y mochi liquido de ají-panca

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 aji-panca

Petit four

**PVP. 115 EUROS**

*\*The tasting menu is subject to change  
according to availability*