

san  hô

[ menú esencia ]

Ceviche de dashi, caldo de vinagre de arroz y flores  
Wagyu con soja envejecida en barrica de fino

Coliflor & ajo negro  
Remolacha & topinambur  
Apio & codium

Homenaje al "Patudo Canario"

Plantas olvidadas de Canarias, unagui ahumado y yema  
curada en shio-koji

Ramen con panceta de cochino negro, angulas y triple  
caldo.

Pesca local con su pilpil y caldo de puchero tricontinental

Pichón "Influencias del mundo"  
o

Solomillo "Influencias del mundo"

Chocolate, café de "Agaete" y plátano

Petit Four

**PVP 120€**

**Suplementos:**

**Caviar** de Osetra 30 gr **110€**

**Wagyu A5** de Kagoshima a la robata 50 gr **57,50€**

**Carabinero de "La Santa"** al jospers con caldo de parihuela **56,00€**