

san  hô

## [menú esencia]

Kombucha marina de codium, pimienta de Sichuan y caña santa

Coliflor y ajo negro

Shitake, ikura y ají limo fermentado

Berro capuchino, yema curada y karasumi

Navaja con emulsión de mantequilla de ají mirasol

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

Tartar de toro, caviar y dashi shitake

Plantas olvidadas de canarias, unagui ahumado  
y yema de huevo curada

Ramen nikkei con panceta ahumada, shitake,  
cebolleta, ají panca y cilantro

Pesca local con caldo de puchero tricontinenta miso  
de judía pinta madurado "24 meses"

Galete de atún con demi-glace de sus espinas,  
Pak Choi y puré de topinambur

Chocolate amazónico peruano, galleta  
de cacahuetes y helado de lima kaffir

Petit four

**PVP. 105 EUROS**

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