



## [menú san hô]

Kombucha marina de codium, pimienta de Sichuan y caña santa  
Coliflor y ajo negro  
Apio & trufa  
Shitake, ikura y ají limo fermentado  
Berro capuchino, yema curada y karasumi

Navaja con emulsión de mantequilla de ají mirasol  
Erizo y codium  
Gamba canaria, beurre blanc de jengibre y aceite de hoja de sisho

Calamar atlántico, dashi de cebolla tostada y  
aire de mantequilla de miso "7 meses"

Tartar de toro, caviar y dashi shitake Chu-toro y erizo

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 tricontinental,  
miso de judía pinta madurado "24 meses"

Gyoza de cabra, dashi de sus huesos y aire de mantequilla tostada  
Galete de atún con demi-glacé de sus espinas,  
Pak Choi y puré de topinambur

Sorbete de lima, espuma de lúcuma,  
cremoso de yogurt y huacatay  
Chocolate amazónico peruano, galleta de cacahuetes  
y helado de lima kaffir

Petit four

**PVP. 135 EUROS**

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