



[menú san hô]

Kombucha de codium

Gelatina de shiitake, ikura, cilantro y ají limo fermentado

Yema curada, botarga local y berro capuchino

Tartaleta de verduras ecológicas lacto fermentadas

Ostra francesa con gelatina de ponzu y espuma de wasabi

Gamba canaria con caldo jengibre y vinagre de arroz

Navaja con emulsión de mantequilla de ají mirasol

Toro & caviar

Chutoro, plancton & codium

Akami & tuétano

Hígado de rape con su dashi y encurtidos

Ramen nikkei con panceta ahumada y triple caldo

Gyozas de cabrito canario con dashi de sus huesos

Frijolada peruana con caldo de puchero,

callos de bacalao y mochi liquido de ají-panca

Galete de atún rojo con demi-glace de sus espinas,

pak choi y puré de topinambur

Sorbete de lima, espuma de lúcuma, cremoso de yogur y huacatay

Chocolate amazónico peruano, mango, curry y helado de lima kaffir

Petit fours

PVP. 105 EUROS

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