



[menú esencia]

Medregal de El Hierro & koji
Wagyu con soja envejecida en barrica de fino
Ceviche de dashi, caldo de vinagre de arroz y pimienta de la palma

Coliflor & ajo negro
Remolacha & topinambur
Apio & codium

Gamba de Buenavista, guisantes y beurre blanc de jengibre

Ventresca de atún "Patudo", caviar y dashi de shitake

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

Pesca local con su pilpil y caldo de puchero tricontinental

Cabra canaria

Pichón "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 jospier con caldo de parihuela **56,00€**