



## [menú esencia]

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

Navaja con emulsión de mantequilla de ají mirasol

Gamba canaria con caldo de jengibre y vinagre de arroz

Toro & caviar

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

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

pak choi y puré de topinambur

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

Petit four

**PVP. 75 EUROS**

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