

san  hô

[menú esencia]

Hidromiel de castaño de "La Guancha"

Coliflor y ajo negro

Remolacha & topinambur

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 shiso

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-glacé de sus espinas
y calabaza encurtida

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*