



[menú san hô]

Hidromiel de castaño de "La Guancha"

Coliflor y ajo negro

Apio & codium

Remolacha & topinambur

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 shiso

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

Galette de atún con demi-glace de sus espinas

y calabaza encurtida

Sorbete de lima, espuma de lúcuma,

cremoso de yogurt y huacatay

Chocolate amazónico peruano, galleta de cacahuets

y helado de lima kaffir

Petit four

PVP. 135 EUROS

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