



[menú san hô]

Hidromiel de castaño de "La Guancha"
Berro capuchino, yema curada y karasumi

Apio & codium
Remolacha & topinambur
Coliflor & ajo negro

Navaja, emulsión de mantequilla y ají mirasol
Erizo y codium
Gamba canaria, beurre blanc de jengibre y aceite de shiso

Calamar, dashi de cebolla, jengibre y aire de miso joven "7 meses"

Chu-toro y erizo
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 tricontinental
y miso de judía pinta madurado "24 meses"
Gyoza de cabra, dashi de sus huesos
y aire de mantequilla tostada
Galete de atún con demi-glace de sus espinas
y plantas halófilas

Cítricos
Chocolate, plátano negro y café
Petit four

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