



[menú san hô]

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

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

Curry de carabinero de La Santa

Pesca local con su pilpil y caldo de puchero tricontinental

Cabra canaria vol. 1

Pichón "Influencias del mundo"

Cabra canaria vol. 2

Chocolate, café de "Agaete" y plátano

Petit Four

PVP 145€