



[menú esencia]

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

Apio & codium
Remolacha & topinambur
Coliflor & ajo negro

Calamar, dashi de cebolla, jengibre y aire de miso joven "7 meses"
Gamba canaria, beurre blanc de jengibre y aceite 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

Teleforo y su trigo "colorado"

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

Chocolate, plátano negro y café
Petit four

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