

# san hô | menú

<b>Navajas gallegas</b> con emulsión de mantequilla de aji mirasol, codium y plancton	19,00 €
<b>Sashimi de medregal</b> de "El Hierro"	18,00 €
<b>Ostra francesa</b> , gelatina de salsa ponzu y espuma de wasabi	
<b>Usuzukuri de otoro</b> , caviar Osetra y emulsión de soja y shitake	26,00 €
<b>Tartar de akami</b> , yema de codorniz curada y tuétano	<del>22,00 €</del>
<b>Usuzukuri de medregal</b> , emulsión de ajo negro y codium	20,00 €
<b>Plantas olvidadas de canarias</b> , unagui ahumado y yema de huevo curada	52,00 €
<b>Tartar de Wagyu A5</b> , shitake dashi, huevo frito de codorniz y trufa negra	24,00 €
<b>Ramen nikkei</b> con panceta ahumada, shitake, cebolleta, ají panca y cilantro	15,00 €
<b>Gyoza de cabra</b> , dashi de sus huesos y aire de mantequilla tostada	
<b>Pesca local</b> con caldo de puchero tricontinental y miso de judía pinta madurado "24 meses"	26,00 € 56,00 €
<b>Carabinero</b> de La Santa al josper con caldo de parihuela y huacatay	
<b>Galete de atún</b> con demi-glacé de sus espinas, Pak Choi y puré de topinambur	26,00 € 28,00 €
<b>Solomillo al josper</b> , setas shimeji al wok y yema de huevo crujiente	
<b>Wagyu A5</b> de Kagoshima a la robata	1,15 €/gr.
<b>Sorbete de lima</b> , espuma de lúcuma, cremoso de yogurt y huacatay	10,50 €
<b>Chocolate amazónico</b> peruano, galleta de cacahuetes y helado de lima kaffir	10,50 €
<b>Petit four</b>	15,00 €