

PARA COMPARTIR

€

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate rallado y aceite oliva virgen	22
Pizarra de quesos canarios artesanos y contrastes dulces **	18
Crujientes de morcilla sobre confitura de tomates pera y esencia de cítricos	10
Lingotes de aguacate con langostinos salteados, queso tierno y mezcla de frutos secos •	14
Láminas de cochino negro con vinagreta de frutas y brotes tiernos	9.50
Degustación de croquetas elaboradas en casa (jamón ibérico, langostinos, queso y zanahoria)	14
Papas de color con nuestros mojos **	7

PRIMEROS PLATOS

€

Carpaccio de tomates de estación con queso fresco y helado de orégano **	11
Ensalada de cogollos con pimientos asados, ventresca de atún y aguacate •	13.50
Terrina de foie sobre chutney de hinojo, gelatina de mango con naranja y tostas de pan de leche	21
Nuestra ensalada de la huerta con vinagreta de frutos secos •	12
Tartar de salmón marinado con piña del Hierro y mostaza a la antigua •	17
Ceviche de pámpano con cebolla Guayonge, cilantro y mango •	16
Sashimi de atún del Atlántico con berros y diferentes contrastes	18

TEMPLADOS Y CUCHARA

€

Crema de lentejas con huevo a baja temperatura y aceite de chorizo palmero •	8
Gazpacho de sandía con salpicón de mejillones	12
Pasta de calabaza con espuma de queso curado *	13.50
Arquitectura de verduras de temporada sobre tierra de aceitunas negras y oliva virgen *	14

Arroz negro cremoso con pulpo asado, caldo de liliáceas y alioli de su tinta • 18

Arroz caldoso de pescados y mariscos • (para dos personas) 36

PESCADOS

€

Vieiras marcadas en la sartén, puré de apio, espárragos y salsa de mandarina • 22

Bacalao confitado a 80°C con encebollado y batata asada embarrada • 19

Chipirón dragón sobre tartar de tomates, papas de color y su tinta • 18

Suprema de cherne a la plancha con pico de gallo y nuestros mojos • 24

CARNES

€

Magret de pollo de corral con polenta de mijo y salteado de setas con pimientos asados • 16

Taco de cochinillo asado con manzanas reinetas y estofado de col al azafranillo • 18

Cordero Peli-buey sobre cremoso de garbanzos y toques de brasas • 21

Solomillo de ternera con ragout de boletus y terrina de papa trufada 23

TENTACIONES DULCES

€

Sopita de fresas con sorbete de frambuesa y aire de frutos rojo ** 7.50

Manzana verde en texturas ** 7.50

Raviolis de coco y piña con granizado de ron ** 8

Chocolate O`noir con bizcocho de avellanas sobre crema de lima y jengibre * 9

Trilogía de plátano * 7.50

Nuestros helados variados * 6

* Vegetariano

• Celiaco



IGIC incluido.