



## PARA EMPEZAR

Degustación de quesos canarios con sus contrastes dulces.

Jamón al corte D.O , con pan de cristal y tomate rallado.

Ensalada de la huerta aderezada con aliño de pimientos asados.

Tartar de patudo picante con sorbete de piña y cilantro.

Ceviche de pescado de roca con pepino y tomate sobre leche de tigre de aguacate y chicharros fritos.

Nuestro Ramen de cochino negro.

## DE NUESTROS MARES

Atún en adobo de pimienta palmera con escacho de papa negra y verduras baby.

Cazuela de cherne con vinagreta fresca de tomate y cilantro sobre escaldón.

Bacalao a baja temperatura sobre untuoso de calabaza y vainilla con castañas asadas.

Rejo de pulpo asado, ravioli de calamar con arroz meloso de lapas sobre Carpaccio de pulpo y crujiente de arroz negro.

Arroz untuoso de algas con setas de temporada y crujiente de Azafrán.

## DE NUESTROS MONTES

Cochinillo negro con puré de chirivía, uvas osmotizadas en malvasía, piña del hierro y papas mantecadas.

Gyosas de carne cabra jarreado con su propio caldo de hortelana.

Tribología de conejo en varias versiones con papas de color y cebolleta frita.

Cordero Pelibuey con puré de garbanzas, berenjena caramelizadas en miel y crujiente de garbanzos.

## LO MEJOR EL POSTRE

Lo más dulce de la finca y la granja.

Aromas de La Palma.

Ay, se me rompió el postre.

Mar de nubes con frutos rojos.

Arquitectura de frutas de temporada.

Sorbete de diferentes Sabores.