

MENÚ TERRITORIO

11 pasos que acompañan un viaje por cielo,
mar y tierra de nuestras islas.

ENYESQUES:

- Batata y cítricos
- Aguacate encurtido
- Tomate y tamarillo

EN COCINA:

- Vieja, vinagre macho y papa

EN MESA:

- Lapa, calabaza y cabra
- Gallo cochino, queso ahumado y ají amarillo
- Huevo, cochino negro y cilantro
- Vaca canaria y cogollo

LA PARTE DULCE DE LA SAL:

- Aguacate, manzana, lima, hierba huerto, papaya, listán negro y cabra
- Batata, millo, miel, lima, albahaca y guanábana

GOLOSINAS:

- | | |
|----------------|--------------|
| Plátano | Chicharrones |
| Piña | Miel |
| Dátil | Malvasía |
| Queso pimentón | |

55 € IGIC incluido

MENÚ MICROCLIMAS Y CORRIENTES

200 microclimas que forman nuestro carácter en
13 pasos gastronómicos que nos llevan al origen.

ENYESQUES:

- Batata y cítricos
- Aguacate encurtido
- Tomate y tamarillo

EN COCINA:

- Vieja, vinagre macho y papa

EN MESA:

- Ajo y cebolla
- Lapa, calabaza y cabra
- Gallo cochino, queso ahumado y ají amarillo
- Huevo, cochino negro y cilantro
- Cabrito, tamarillo, ajo y pieles
- Vaca canaria y cogollo

LA PARTE DULCE DE LA SAL:

- Aguacate, manzana, lima, hierba huerto, papaya, listán negro y cabra
- Batata, millo, miel, lima, albahaca y guanábana

GOLOSINAS:

- | | |
|----------------|--------------|
| Plátano | Chicharrones |
| Piña | Miel |
| Dátil | Malvasía |
| Queso pimentón | |

76 € IGIC incluido



ABORIGEN
cocina de archipiélago