



[menú san hô]

Ceviche de dashi, caldo de vinagre de arroz y flores
Wagyu con soja envejecida en barrica de fino

Coliflor & ajo negro
Remolacha & topinambur
Apio & codium

Gamba Canaria, guisantes y beurre blanc de jengibre

Homenaje al "Patudo Canario"

Plantas olvidadas de Canarias, unagui ahumado y yema
curada en shio-koji

Ramen con panceta de cochino negro, angulas y triple
caldo.

Pesca local con su pilpil y caldo de puchero tricontinental

Cabra canaria vol. 1

Pichón "Influencias del mundo"

Cabra canaria vol. 2

Chocolate, café de "Agaete" y plátano

Petit Four

PVP 145€